Revue de VITICULTURE

FONDÉE EN 1893 PAR PIERRE VIALA

REV. VITIC.
Vol. 92 N° 14 Pages 417 à 448
DÉCEMBRE 1946



PRESSES
DOCUMENTAIRES
PARIS

# Revue de VITICULTURE

FONDÉE EN 1893 PAR PIERRE VIALA

MEMBRE DE L'INSTITUT — PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

SOMMAIRE :

VOLUME 92 N° 14 DÉCEMBRE 1946

Couverture : Mécanisation de la viticulture. — Démonstrations au Vignoble du célèbre coteau d'Aÿ.

Éditorial :
Un plan... et des moyens pour reconstruire le vignoble français........ 418

Viticulture :
Pour reconstruire les vignobles de coteau une motoculture spéciale s'impose, par le professeur Paul MARSAIS. 419
Les vins nouveaux du Midi, par H. VALAIZE 423

Science et Technique :
Le marché du soufre et l'utilisation des soufres français en viticulture, par J.-C. JULLIEN et R. JACQUIER . 424

Législation, réglementation, jurisprudence :
L'ordonnance du 17 octobre 1945 et ses conséquences actuelles en Beaujolais........................ 429

Économie viti-vinicole :
Aliments empruntés au raisin. — Politique de l'avenir du raisin, par L. DOUARCHE 432

Actualités viti-vinicoles :
Echos du Midi 434
Chronique de Bourgogne, par J. PRIEUR.................... 436
Chronique de la Gironde.......... 436
Bibliographie 438
Informations 439
Tables des auteurs et des matières .. 444

PUBLICATION MENSUELLE ÉDITÉE PAR LES PRESSES DOCUMENTAIRES
DÉPARTEMENT D'ÉDITION DE LA SOCIÉTÉ DE PRODUCTIONS DOCUMENTAIRES
Société à Responsabilité Limitée au Capital de 2.500.000 Francs
Abonnements (1 an) : France. . . . Frs **600** Étranger . . . Frs **700** **Dépôt :** 28, Rue Saint-Dominique — PARIS-7e
Téléphone : INValides 10-73 Ch. Post. 1573-86 Paris R. C. Seine 289.660 B C. O. L. 15.0187

Editorial

Un Plan,.... et des Moyens pour reconstruire le vignoble français

Il faut dire et redire que pour remettre en état notre vignoble négligé depuis six ans au moins, il faudrait pouvoir entreprendre le remplacement de près de 300.000 hectares si l'on totalise les surfaces des parcelles entières arrachées et reposées et celles occupées par les plants morts, les manquants » dispersés çà et là.

C'est donc l'équivalent d'un vignoble aussi important que notre Algérie viticole, (ou presque), double du vignoble argentin tout entier, égal au vignoble roumain et seulement le sixième du nôtre, dont il faut prévoir la recréation.

Un plan de cette deuxième reconstitution devrait être d'abord établi. Il déciderait de savoir si l'occasion ne pourrait être saisie, puisqu'elle se présente, de changer l'assiette de notre viticulture, en rendant à d'autres plantes que la vigne les sols qu'elles peuvent utiliser aussi bien que cette dernière, en réinstallant nos cépages dans les coteaux qu'ils occupaient autrefois. Instruits par l'expérience de la première reconstitution post-phylloxérique, nous connaissons les solutions des problèmes techniques qui se poseront à ce moment et nous n'oublions pas que l'œuvre accomplie par nos pères, depuis 60 ans, la reconstitution de plus de un million et demi d'hectares de vignes, justifie notre confiance dans le résultat attendu.

La qualité hors de pair des vins français sera maintenue suivant le vœu unanime de ceux qui auront la responsabilité de la réalisation. Déjà le Commissariat général du Plan a déposé les rapports de ses Commissions (on sait ici qu'une sous-commission de la viticulture a étudié les principaux problèmes techniques et économiques qui se posent) et leurs conclusions pourront être divulguées et discutées librement.

Mais ce n'est pas tout que de posséder un plan, même mis au point, même méthodique et complet. Il faut avoir les moyens de le mettre en application et c'est ici que les obstacles se multiplient Il faut chiffrer le nombre de plants à produire, avant toute chose, le nombre de tracteurs, de chantiers de défoncement, d'ouvriers qualifiés, de tonnes de carburants, de milliards de francs..., et aussi le nombre d'années qu'il faudra employer pour réaliser cette œuvre grandiose.

Il faudrait sans retard, établir et publier un tel devis, avant de répartir la tâche et les moyens dont on dispose déjà et que l'on peut supposer fort réduits, puis rechercher les moyens à venir.

Sinon, il est certain que les usagers agiront en ordre dispersé, sans avoir reçu les conseils indispensables et sans l'aide qui leur est due. Ce qui aura des conséquences très graves pour la valeur et pour l'avenir de notre vignoble, une des principales richesses et un des meilleurs facteurs du relèvement de notre Pays.





Viticulture

Pour Reconstruire les Vignobles de Coteau une Motoculture spéciale s'impose

Par le Professeur PAUL MARSAIS

On sait que l'œuvre grandiose de la reconstitution du vignoble français, réalisée dans le demi=siècle qui a suivi l'invasion phylloxérique, a laissé trop souvent de côté les régions les plus difficiles à travailler, c'est=à=dire les sols pierreux, rocailleux, secs, les parcelles où la pente est la plus forte. Ces pièces de vigne abandonnées sont d'ailleurs celles qui sont le plus éloignées des agglomé=rations rurales, à cause de la nature même de leur sol.

Or, ces sols ingrats, bien exposés à l'action solaire, sont ceux que la vigne, plante rustique, met le mieux en valeur, ceux qu'elle semble affectionner davantage, en tous cas ceux où elle donne ses meilleurs produits. Petits rendements en quantité, certes, mais qualité maxima sont obtenus sur ces pentes abruptes où la vigne « se chauffe, comme un vert lézard, au soleil levant. »

Si la proportion des vignes en coteau est plus faible, dans le vignoble de vignes greffées que dans l'ancien vignoble de vignes franches de vinifèras, c'est pour de multiples raisons, dont la principale, croyons=nous, est la difficulté et même l'impossibilité de les cultiver à la main, ou même avec des instruments attelés. La dureté du labeur à accomplir, l'effort physique à soutenir par tous les temps, ont rebuté les générations postérieures à 1870, et les vignobles qui sont chaque année abandonnés à l'inculture sont, dans la très grande majorité des cas, des vignobles de coteau, des vignobles de grand cru.

Des exemples sans nombre pourraient être cités, aussi bien en Basse=Bourgogne que sur la Côte dorée, en Champagne comme dans le Minervois, où le spectacle des pentes, qui accusent encore les contours des parcelles où la vigne était jadis installée, soutenues par les murs des terrasses, ou limitées par des murgers, fait naître dans l'âme du vrai vigneron un sentiment de profond regret.

C'est bien l'impossibilité matérielle qui a fait que la vigne a déserté ces côtes sur lesquelles elle donnait ses meilleurs produits. Dépopulation, exode de la main=d'œuvre, pénurie d'animaux de trait ont activé cet abandon des meilleurs « lieux=dits », des bons « climats », des clos et des crûs fameux. Le mérite de ceux qui se sont accrochés au sol à grand vin n'en est que plus grand, comme on en trouve encore, malgré tout, dans les vignes où nos appellations les plus prestigieuses ont été main=tenues à tout prix. Il n'en reste pas moins que, si les conditions de culture changeaient, que s'il était possible de suppléer la main=d'œuvre ou la traction animale défaillantes, c'est dans la catégorie des meilleurs vins que se classerait la production des anciens vignobles jusqu'ici abandonnés et enfin rendus à leur meilleure destination.

Les difficultés prévues pour l'application de la moto=culture aux plantations de vignes en coteau sont consi=dérables, et jusque il y a une vingtaine d'années, elles ont rebuté les constructeurs et les propriétaires qui réclamaient vainement un matériel moderne bien au point. Pourtant, les uns comme les autres étaient convain=cus que seule la mise au jour de ce matériel permettrait de remettre en valeur les vignobles de qualité retournés à la lande ou à la friche et que, bien plus encore, son absence amènerait bientôt les exploitants à abandonner la culture de la vigne dans les situations où celle=ci est la plus pénible.

La carence du machinisme agricole dans ce domaine s'explique tout naturellement par ce fait que les cons=

tructeurs se sont appliqués d'abord à résoudre les pro= blèmes qui présentaient moins de difficultés. La moto= viticulture de plaine s'est développée sérieusement entre les deux guerres ; elle possède aujourd'hui, des moyens qui s'appliqueront à des surfaces toujours plus grandes, avec une célérité accrue, conformément au plan quin= quennal de modernisation et d'équipement. Par contre, la motoviticulture des coteaux est restée dans les limbes. On a pu s'en rendre compte lors des récentes démons= trations faites à l'intention de la viticulture et de l'arbo= riculture fruitière à Olivet et à Epernay. Les tracteurs, les motoculteurs présentés, utilisables dans les terrains plats, se sont montrés incapables de fonctionner sur les pentes, même faibles, inférieures à celles de la plupart de nos coteaux. Or, ces pentes dépassent souvent 30 % et atteignent, dans les meilleurs clos 50 et 60 %. Le maté= riel de traction, bon pour les plaines, ne peut servir de rien dans ces conditions, bien différentes.

De plus, il a été démontré à Olivet, et à Epernay, que les instruments de travail portés ou tractés : charrues, houes, bineuses, ne répondaient pas aux conditions de la viticulture. Les viticulteurs de coteau sont revenus complètement déçus, ayant constaté qu'ils étaient abandonnés de tous.

Un de nos amis, qui a entrepris malgré vents et marées de reconstituer un vignoble de grande classe, abandonné depuis plus de cinquante ans, dans la région célèbre qui porte l'appellation de Sancerre (Cher), et qui est convaincu, comme nous, que la motoculture seule permettra d'entretenir les vignes qu'il a convena= blement installées dans le superbe cirque de la Poussie et de Beauregard, n'a pas voulu s'en tenir à cette décon= venue.

Sachant que la question avait été étudiée en Alle= magne, en Suisse et en Alsace, où les vignes de coteau représentent la grande majorité, c'est là qu'il a dirigé ses recherches et rapidement trouvé, non seulement un système de traction par moto=treuil, mais tout un matériel bien étudié pour le travail des terres à vignes plantées en coteau, à faible écartement. Or « la Poussie » a été prudemment plantée à 1 m. 50, en resserrant les plants sur le rang, de façon à avoir à peu près la même



Fig. 1. — Le Vignoble escarpé de la Poussie, à Bué près Sancerre, où la reconstrution surmonte tous les obstacles (Octobre 1946)



Fig. 2 — Le moto=treuil Plumettaz 7 CV à la Poussie

densité de plantation que dans l'ancien vignoble. Le choix des porte=greffes et les appli=cations de fumures qui sont prévues, compenseront, tout en visant la qualité maxima, la baisse de quantité que la plantation « large » pourrait déterminer.

Notre ami, M. Octave Crochet, était d'avance convaincu que le système de traction par câble s'enrou=lant sur un treuil était celui qui donnerait les meilleurs résultats. Pas de « plombage » du sol, économie de puis=sance et de main=d'œuvre étaient les principaux avantages espérés. Ils sont réalisés dans l'ensemble du matériel fourni par M. Plumettaz, de Vevey (canton de Vaud). Un moteur à essence de 7 chevaux actionne un treuil sur lequel s'enroule un câble, à la vitesse de 4 km à l'heure en moyenne et, à l'extrémité de ce câble d'acier, on accroche soit une charrue ordinaire, soit une défonceuse, soit une butteuse, une houe ou même un cadre de rampes de pulvérisateur à grand travail. Le moteur=treuil est fixé sur un brancard=brouette et s'ancre très solidement en haut de la pièce à travailler ou à traiter. par le simple poids du mécanicien, qui suffit à enterrer profondément deux larges lames d'acier dans le sol.

Un ouvrier descend la pente, en se servant comme frein de la charrue ou de la houe=brouette, et déroule le câble. Une fois l'instrument enterré et mis en position de marche, l'ouvrier donne un signal et le mécanicien met le moto=treuil en marche. Un dispositif ingénieux permet au treuil de coulisser latéralement, de telle façon que le câble reste toujours parallèle aux rangs de vignes et à égale distance de chacun des deux rangs qui l'enca=drent. Avec le même treuil, toutes les façons ont pu être exécutées sans la moindre panne, dans des essais préli=minaires faits à la Poussie en septembre dernier. Les résultats très satisfaisants obtenus ont incité M. Crochet

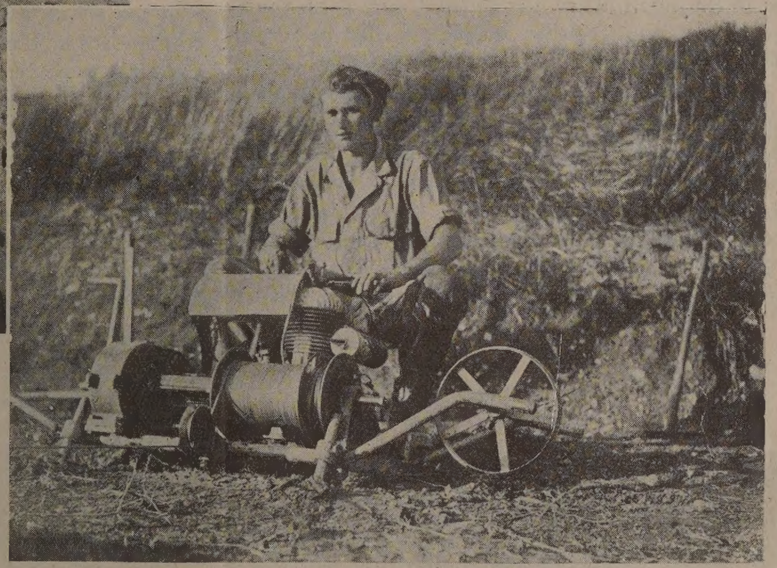


Fig. 3
Le même moto=treuil, vue de face.



Fig. 4
Le matériel spécial Plumettaz pour la culture des vignes et le moto=treuil sont redescendus à la main.

et le syndicat des vignerons du Cher à convoquer à Bué les représentants des diverses régions intéressées pour assister à une démonstration en plein coteau ber=richon.

D'Anjou, de Champagne, de Bourgogne, notamment, de très nombreux praticiens vinrent se joindre aux viti=culteurs du Sancerrois. On a compté plus de mille visi=teurs en cette journée du 29 octobre, qui fut favorisée par un temps superbe. Le 6 novembre les Champenois, extrêmement intéressés par ce qu'ils avaient vu à Bué, organisaient sur le coteau d'Aÿ une nouvelle démons=tration dans des vignes plantées plus serrées, à 1 m. 20, 1 m. 10 et même 1 mètre. Les appareils tirés par le treuil étant à écartement réglable, aucune difficulté ne surgit, et les résultats furent aussi satisfaisants qu'à la Poussie.

Enfin, les Bourguignons, à leur tour, organisèrent le surlendemain, une épreuve similaire dans le vignoble beaunois. Il ne nous a pas été donné de pouvoir y assister, ce que nous regrettons vivement, mais là encore, tout alla bien.

Cet enthousiasme, né spontanément de la réunion du 29 octobre, est la meilleure preuve de la valeur du procédé. Ceux qui ont été convaincus sont les viticulteurs les plus avertis de trois régions vignobles également choyées ; cette élite de propriétaires, de directeurs techniques de grands vignobles, de petits vignerons, producteurs des meilleurs crûs, attendait vainement le matériel qui leur permettrait de maintenir la vigne sur les coteaux les mieux exposés. Ils vont pouvoir faire encore mieux, c'est=à=dire la réinstaller dans des sites où la terre a perdu, en même temps que sa parure de pampres féconds, sa valeur foncière, presque totalement.

Sans exagération l'on peut affirmer qu'une ère nouvelle a commencé, en France, par la leçon de la Poussie. Il est regrettable, sans doute, que notre pays n'ait pas été cette fois, encore le premier à montrer le chemin dans un domaine qui touche à la vigne et au vin. Cette raison ne peut suffire pour empêcher nos coteaux de profiter des mises au point réalisées par nos amis d'Helvétie. L'idée contraire ne peut venir à l'esprit de personne, après la preuve aussi largement administrée que nous avons aujourd'hui le moyen de vaincre toutes les difficultés que présentait la motoviticulture en coteau. Nous verrons bientôt, j'en suis sûr, les vignes d'élite redorer les pentes escarpées qu'elles n'auraient jamais dû abandonner.



Fig. 5 — Les démonstrations de la Poussie, le 29 Octobre 1946, ont attiré de nombreux viticulteurs de toutes les régions.

LES VINS NOUVEAUX DU MIDI

par H. VALAIZE

Licencié-ès-Sciences, Chef du Laboratoire œnologique et agricole de Béziers.

Il nous a paru intéressant de publier, à l'intention des viticulteurs qui aiment bien connaître chaque année la composition moyenne et la tenue générale des vins, la synthèse des innombrables observations et détermi-nations que nous avons été amenés à faire sur les vins nouveaux du Midi.

Contrairement à ce que l'on prévoyait au début des vendanges, le degré moyen pour la région biterroise atteint à peu de chose près, celui de l'an dernier : 10°5 contre 10°8, échelle Salleron. Les pourcentages que nous avons enregistrés sont les suivants : 48 % entre 10 et 11°, 25 % entre 11 et 12°, 19 % entre 9 et 10°, 4 % au-dessus de 12°, 3,5 % entre 8 et 9° et enfin 0,5 % seule-ment au-dessous de 8°.

Dans les Corbières et le Minervois, la région des Hautes Corbières mise à part, nous avons trouvé un degré moyen de 11°6. 5 % seulement des échantillons examinés titrent moins de 11°, tandis que 60 % accusent de 11 à 12° et 35 % plus de 12°.

Une particularité qui a frappé tous les gérants des Caves Coopératives de notre région, c'est que le degré alcoolique moyen des vins faits surpasse de 5 dixièmes, et même plus, le degré mustimétrique, alors que ces dernières années les deux degrés étaient voisins. Cette anomalie apparente provient de ce que les raisins ayant été mis en œuvre parfaitement sains, les indications données par le mustimètre étaient à peu près exactes et il aurait fallu s'en tenir à la table Salleron calculée sur la base de 17 g de sucre par degré d'alcool. Or, la plupart des tables mustimétriques en usage dans les Caves coopératives sont calculées sur la base de 17 g 50 et même de 18 g de sucre par degré d'alcool. Le réfrac-tomètre a donné lui-même des résultats trop faibles lorsqu'on lui a appliqué une table calculée sur plus de 17 g de sucre par degré.

Une autre observation importante qu'ont pu faire les gérants et les cavistes qui se donnent la peine de suivre l'allure des fermentations, c'est que, tout comme l'an dernier, les arrêts vers 1010-1015 de densité n'ont pas été rares. Mais ceux qui ont décuvé dans ces conditions ont-ils évalué la perte d'alcool qui en est résultée ?

Considérons une cuve qui ayant reçu 30.000 kg de vendange est coulée lorsque la densité est comprise entre 1010 et 1015. Après pressurage, les 3.000 kg de marc renferment encore environ 500 litres de vin titrant, à peu de chose près, deux degrés d'alcool en puissance.

Or, 500 litres de vin à 2 degrés équivalent à 100 litres à 10° soit à 10 litres d'alcool pur.

C'est donc, en gros, 10 litres d'alcool que le produc-teur perd par cuve coulée trop tôt ou vinifiée maladroi-tement.

Evidemment, dans le cas où le marc est ensilé plu-sieurs mois avant sa distillation, ce sucre résiduaire se transforme en alcool, mais ce n'est généralement pas le cas. D'ailleurs seul le distillateur peut alors en tirer profit puisque le marc est dosé dès son entrée à la distillerie.

L'acidité volatile est normale ; elle s'échelonne entre 0 gr. 10 et 0 gr. 40 exprimée en grammes d'acide sul-furique par litre, dans toutes les caves où la vaisselle vinaire est bien entretenue et où la vinification a été conduite avec tous les soins désirables. On ne rencontre des vins piqués que chez les propriétaires négligents qui ont cru inutile d'additionner de produits sulfureux une vendange saine ou qui se sont contentés de laver à l'eau des foudres ou des cuves ayant renfermé du vin piqué.

L'acidité fixe est assez irrégulière. Un grand nombre de Caves accusent une moyenne de 5 gr exprimée en acide sulfurique par litre, mais il en est d'autres qui atteignent à peine 4 gr. 50 ce qui risque fort de devenir insuffisant après la chute de crème de tartre que provo-queront nécessairement les froids de l'hiver.

Il est intéressant de signaler que les vins blancs du Languedoc terrets-bourrets et picpouls qui accusaient généralement l'an dernier une acidité fixe trop élevée de l'ordre de 6 gr. et plus, présentent, cette année, une acidité normale et même un peu faible dans certains cas.

Abandonnés en vidange pendant 4 jours dans une étuve réglée à 30°, la plupart des vins se comportent très bien. Rares sont ceux qui piquent. Jusqu'à ce jour, nous n'avons pas rencontré un seul cas de casse brune, ce qui n'est pas surprenant, aucun raisin pourri n'ayant été apporté à la cuve.

Quant à la casse ferrique, il est encore prématuré d'en parler. Les vins blancs qui viennent à peine d'achever leur fermentation ne sont pas dépouillés. Mais cette casse ne manquera pas de survenir, comme chaque année, lors du soutirage à l'air, dans les caves où le moût forte-ment sulfité a été laissé au contact d'appareils en fer.

En définitive, nous concluons à la bonne qualité des vins de l'année, mais le producteur ne doit pas perdre de vue que le vin est une denrée essentiellement péris-sable qu'il ne faut jamais priver des soins élémentaires, ouillages et soutirages en particulier. S'il veut s'entourer de toutes les garanties nécessaires, il ne manquera pas de soumettre à un laboratoire spécialisé un échantillon de chacun de ses foudres ou cuves en vue d'un examen clinique. Ce n'est qu'à la suite du dosage des acidités volatile et fixe et de l'examen de tenue à l'étuve à 30°, complété, quand c'est nécessaire, par la détermination, du pH et l'examen microscopique, que le chimiste-œnologue peut indiquer, en toute connaissance de cause, le traitement à appliquer s'il y a lieu pour assurer la conservation du vin pendant plusieurs mois.

Le dosage des acides volatils joint à l'examen de tenue à l'étuve permet de connaître à tout moment l'état de santé du vin tandis que le dosage de l'acidité fixe et la mesure du pH permettent d'évaluer sa résis-tance aux diverses maladies : piqûre, tourne, casse fer-rique, etc.

Le vin est une denrée vraiment trop rare et trop chère aujourd'hui pour que l'on néglige de prendre les pré-cautions qui permettent d'une part, au viticulteur de tirer le meilleur profit de sa récolte et d'autre part au consommateur de trouver sur sa table la boisson toujours agréable qui appelle un verre après l'autre.



Science et Technique

Le marché du soufre et l'utilisation des soufres français en viticulture

par J.-C. JULLIEN et R. JACQUIER
Ingénieurs-Chimistes I. C. M.

Condition économique de l'utilisation des soufres par la Viticulture française.

La viticulture française utilise approximativement 80.000 t. de soufre par an pour le traitement de l'oïdium, soit les 4/5e de la consommation totale française.

Les sources de soufre sont : l'importation et la production française.

De toute façon, cette dernière ne peut songer à saturer la demande nationale, car, à moins de nouveaux et importants aménagements industriels, elle ne peut espérer dépasser la production actuelle : 25 à 30.000 t., soit grossièrement le 1/4 de nos besoins totaux. Ajoutons, à titre de comparaison, et pour fixer les idées, que le soufre est apporté sur le marché mondial par les Etats-Unis, avec une production de 800.000 t. et par l'Italie, avec 400.000 t. par an.

A ces chiffres de production et de consommation, il y a lieu d'ajouter, pour présenter les données essentielles de la question, quelques renseignements relatifs aux conditions d'exploitation des mines de soufre françaises comparativement à celles des mines américaines et italiennes.

Le caractère essentiel des mines françaises est la faible puissance des couches de minerais. Alors que dans les mines italiennes, l'épaisseur des couches est suffisante pour que les galeries soient creusées entièrement à l'intérieur du minerai, l'épaisseur des couches de minerais français est de l'ordre de trente centimètres. Pour progresser, on est obligé d'enlever le minerai et les couches non soufrées qui l'entourent à poids de soufre égal extrait. On remue beaucoup plus de matériaux. Ces conditions augmentent d'autant les frais de production et ne permettent pas une exploitation assurant un rendement tel qu'il soit possible de mettre sur le marché les mêmes produits que ceux de l'importation aux mêmes prix que ceux-ci.

Par comparaison à la faible teneur et à la faible puissance de nos gisements, il en existe en Italie d'une telle richesse qu'on peut se permettre de brûler une partie du soufre extrait pour récupérer l'autre pratiquement pure ; d'autre part, le minerai est particulièrement accessible et la main-d'œuvre relativement bon marché.

En Amérique, les gisements sont, au contraire, difficilement accessibles par galeries, car ils sont situés dans une région de sables sous des marais (Louisiane, Texas), mais leur importance est telle et, d'autre part, la technique industrielle américaine si avancée, qu'ils ont pu être exploités et que les Etats-Unis ont lancé sur le marché un soufre très pur à un prix comparable aux soufres italiens.

Le procédé utilisé vaut la peine d'être mentionné : le soufre est extrait à la manière du pétrole. Une sonde, composée de trois tubes concentriques, est lancée au cœur du gisement : par l'un d'eux arrive de la vapeur surchauffée, par l'autre, de l'air comprimé, et par la troisième, remonte le soufre fondu et émulsionné, d'une très grande pureté, qu'on a plus qu'à recueillir à la surface.

***

La comparaison de deux épreuves met nettement deux points en évidence :

1° Elles confirment les indications de finesse : le soufre français de finesse 200 a bien, en moyenne, des grains de dimensions linéaires deux fois moindre que le soufre d'importation triture de finesse 100 (Surface apparente des grains quatre fois plus petite).

2° Elles montrent la bonne homogénéité du soufre français, sensiblement meilleur que celle du soufre trituré pur. Ce caractère est accentué par le fait que la préparation a été faite dans l'eau (*à la même concentration globale*).

Le soufre à 48 %, mouillable, se répartit uniformément tandis que le soufre pur, non mouillable, présente des agglomérations.

Nota. — Par suite de la sensibilité particulière de l'émulsion photographique, le soufre, jaune à l'œil, apparaît gris foncé, presque noir sur la photo ; la gangue est en gris clair.

Nos gisements français, en raison de leur pauvreté, sont, comme nous l'avons vu, loin d'être pourvus d'un équipement aussi puissant. Ils donnent un minerai au titre d'environ 10 % de soufre, et les conditions d'exploitation sont telles, dans l'état présent de la technique industrielle française et avec les conditions de vie actuelle des entreprises, que si l'on voulait produire, à partir de ce minerai, du soufre en canon ou trituré ou sublimé, ce soufre ne pourrait être mis sur le marché qu'à un prix atteignant 1,6 à deux fois celui des soufres

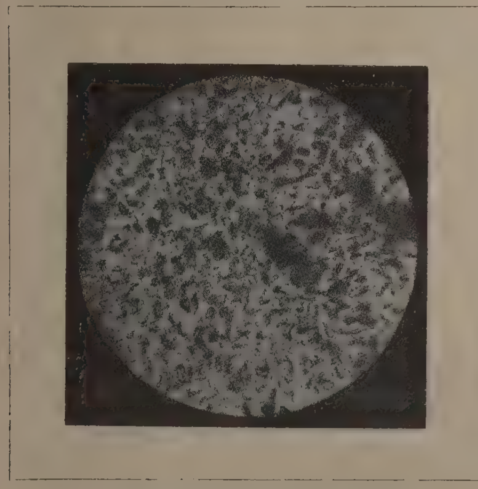


Fig. 1. — Soufre français à 48 %

correspondants d'importation. Une telle exploitation ne serait donc possible qu'avec un régime de protection douanière ou grâce à des subventions. Aucune de ces deux éventualités ne s'est produite et les soufriers français ont réservé la totalité de leur production à la viticulture sous une forme qui la mettait, à efficacité sensiblement égale, au même prix que les soufres raffinés utilisés habituellement par la viticulture.

Ces soufres sont mis à la disposition des viticulteurs sans une purification complète ou une séparation totale de la gangue, qui serait inutile pour le but particulier à atteindre, mais seulement après un écrasement et un broyage très poussés qui donnent des grains deux fois plus petits que les soufres purs livrés pour le même usage ; cette finesse permet une meilleure répartition du produit sur la souche, le feuillage et les grappes et lui donne une activité plus grande (cette activité étant liée à la surface totale des grains de soufre) et une meilleure adhérence ; d'autre part, la composition de la gangue rend le produit mouillable, ce qui permet le traitement par n'importe quel temps et économise des heures de travail, car le soufrage est alors possible en sulfatant (*voir fig. 1 et 2*).

Ces avantages compensent le taux inférieur en soufre de ces produits par rapport aux soufres triturés, et, à efficacité égale, les mettent, pour le viticulteur, à un prix sensiblement inférieur à ces derniers. Les soufres français, finement broyés et triturés, sont mis sur le marché, soit au taux d'extraction (environ 10 %), soit surtout après enrichissement par divers procédés.

Nous reviendrons plus loin sur les études techniques qui ont été faites sur cette question. Nous voudrions auparavant revenir sur les conditions d'exploitation des gisements français, et sur certaines conditions commerciales qui s'y rattachent.

Le minerai à 10 % tel qu'il est extrait du gisement, présente une action fongicide certaine ; cependant pour avoir une efficacité comparable au soufre trituré par exemple, il est nécessaire d'en appliquer une quantité plus importante. Il en résulte des transports et maniements de produits inertes qui augmentent le prix de revient du produit. On est ainsi amené à l'enrichir à des taux variables. Le problème de l'enrichissement a reçu des solutions diverses ; il est possible d'éliminer une partie de non-soufre, soit par ventilation, soit par flottation. Cependant, étant donné que, dans les conditions actuelles, les soufres français enrichis ne peuvent satisfaire à la demande nationale et qu'il est obligatoire d'importer des soufres étrangers, on a souvent recours à ces derniers pour enrichir le minerai français. Cela n'augmente en aucune façon les quantités de soufre importées, par rapport à celles qui seraient nécessaires si on enrichissait le soufre par ventilation ou flottation et dispense des opérations industrielles d'enrichissement. De plus, cela permet de mettre le soufre enrichi à la disposition du viticulteur à un prix inférieur à celui qui correspondrait à un enrichissement par élimination de la gangue. Bien entendu, le soufre d'enrichissement subit le même broyage et la même trituration soignée que le minerai auquel il est mélangé au début du traitement et bénéficie du même degré de division. L'efficacité est la même que par élimination du non-soufre.



Fig. 2. — Soufre d'importation pur, trituré.

Pour résumer cet aspect économique de la question de l'utilisation des soufres français dans la lutte contre l'oïdium, nous soulignerons qu'à efficacité égale il met à la disposition du viticulteur un produit de même prix que les soufres d'importation et d'une utilisation plus commode. Ce résultat est atteint en économisant un quart environ de nos importations. Il n'y a pas lieu d'insister sur l'intérêt considérable, au point de vue

général, d'un pareil résultat au moment où, pour renflouer notre économie générale, tout est mis en œuvre pour développer au maximum nos exportations et comprimer nos importations dans la mesure où celles-ci sont compressibles. Au moment où l'on n'hésite pas, par exemple, à limiter en France la consommation du vin pour pouvoir en présenter le maximum sur le marché extérieur, et se procurer ainsi des devises étrangères, il serait tout à fait anormal et illogique de gaspiller une partie, même faible de ces devises en n'utilisant pas au maximum un produit français d'efficacité certaine.

Il est cependant un inconvénient des soufres français ou soufres enrichis qui a entraîné des conséquences regrettables et fait dévier la question de leur utilisation du plan sur lequel il se pose normalement. Cet inconvénient est le suivant : un soufre chargé n'étant pas un produit pur, il court le risque — au cours des manipulations commerciales qui séparent sa sortie de l'usine de son utilisation par les viticulteurs — de voir sa richesse en soufre diminuer. Au cours de ces dernières années, la pénurie de soufre a favorisé de telles manœuvres d'intermédiaires commerciaux, et il en est résulté parfois un climat peu favorable pour les soufres français. Cet état de choses, extrêmement regrettable et qui est cependant tout à fait indépendant de la préparation des soufres enrichis sortant de l'usine, soulève une question assez générale et à l'ordre du jour : la question des garanties à donner aux agriculteurs en général, et aux viticulteurs en particulier. Il est, en effet, indispensable que les réalisations ou possibilités techniques, ainsi que les produits qui leur sont présentés bénéficient vraiment des avantages qu'on leur accorde et ne correspondent pas seulement à des réalisations commerciales pour des intermédiaires. Il y a une question de garantie qui se met au point dans bien des domaines. Dans le cas qui nous occupe, il suffit que l'utilisateur exige la présentation du soufre français dans un emballage offrant toutes garanties d'inviolabilité, tels que sac papier scellé par exemple, et portant sur l'étiquette les caractéristiques officielles du produit. C'est d'ailleurs la solution qui a été adoptée et maintenue, tant que l'approvisionnement en emballages a été assuré. De toute façon, ces manœuvres trop fréquentes d'intermédiaires commerciaux ne peuvent éloigner de l'utilisation de produits offrant toutes garanties d'authenticité. Ce qui est nécessaire (et c'est ce que nous allons essayer de réaliser maintenant), c'est de mettre le viticulteur au courant de la valeur des soufres français enrichis par rapport aux autres soufres d'importation. Nous avons, dans ce sens, réuni et résumé deux études qui ont été faites à ce sujet et qui ont d'ailleurs été publiées.

Renseignements et études techniques sur la valeur comparée des soufres français et d'importation.

L'étude la plus poussée à notre connaissance qui a été faite sur la valeur propre des soufres français dans la lutte contre l'oïdium et sur la comparaison de leur pouvoir fongicide par rapport à celui des soufres d'importation a été réalisée sous la direction de M. Branas, professeur de viticulture à l'Ecole d'Agriculture de Montpellier (1).

Cette étude a été menée parallèlement en plein champ et au laboratoire et a permis de se faire une idée très complète des conditions d'efficacité du soufre contre l'oïdium.

Les produits comparés étaient notamment :

— De la fleur de soufre ou soufre sublimé sans indication définie ;

— De la fleur, dite « extra-légère », correspondant au tamis n° 100 ;

— Du soufre trituré, ventilé, correspondant au tamis n° 150 ;

— Des soufres français enrichis 48 % dont la finesse correspond au tamis n° 200 ;

En plein champ, sur la vigne d'essai, ont été utilisés 114 kg/ha de trituré, 94,5 de sublimé et 48 kg/ha de minerai enrichi (poids exprimé en soufre pur).

Les premières observations faites au début de juillet, ont montré l'efficacité considérable du minerai enrichi qui a protégé au moins aussi bien que le soufre trituré avec une quantité de soufre pur représentant moins de 43 % du poids de ce dernier. D'autres observations ont montré que les traitements à longs intervalles ne protégeaient pas aussi bien, car le pouvoir fongicide décroît avec le temps, l'auteur a été ainsi amené à préciser au laboratoire notamment les facteurs de l'efficacité anticryptogamique des soufres et les conditions de leur emploi en vue de l'efficacité maximum. Quoi qu'il en soit, il apparaissait, après ces premiers essais, que l'emploi des soufres chargés conduisait à des économies considérables de soufre avec les mêmes résultats que les soufres d'importation.

Les études réalisées au laboratoire sur divers échantillons de soufre ont été faites en étudiant dans différentes conditions les pertes de poids de quantités connues de divers soufres (ces pertes de poids traduisent la transformation du soufre en vapeurs, c'est-à-dire en produits actifs contre l'oïdium). Si, en effet, on n'a aucune certitude en ce qui concerne le mécanisme exact de l'action du soufre contre l'oïdium, on s'accorde à admettre que, à l'origine tout au moins, l'agent actif est constitué par les vapeurs du soufre. Il est même probable que ce sont ces vapeurs elles-mêmes sans autres transformations qui agissent.

Quoi qu'il en soit, il a été établi que l'émission de vapeur croît avec la surface libre du soufre et avec la température et dépend d'un facteur caractéristique du soufre étudié, facteur qu'on pourrait appeler « le pouvoir émetteur spécifique ». Toutes précisions numériques ont pu être données sur l'influence de ces facteurs, ceux-ci constituent un fait remarquable pour une expérimentation sur un point aussi mal défini qu'un soufre en poudre.

(1) Les résultats de cette étude ont été publiés dans le *Bulletin de l'Office Int. du Vin* de Juillet-Août 1942 et de Mars-Avril 1943.

Une très importante notion se dégage de ces résultats ; celle de répartition-limite.

Lorsque, sur une surface donnée, et toutes choses égales d'ailleurs, on augmente la densité de répartition d'un soufre déterminé, à partir de o, les vapeurs émises par cette surface augmentent avec la densité, puis, à partir d'une certaine densité, restent constantes. Cette notion qui se justifie entièrement par des consignations numériques, se conçoit intuitivement : on comprend qu'à partir d'une certaine densité, l'augmentation de la quantité de soufre n'augmente pas la surface libre du soufre, surface dont dépend directement la quantité de vapeurs émises. Les conséquences pratiques de cette notion sont qu'il convient de faire un traitement assurant la répartition-limite ou une répartition légèrement supérieure à celle-ci. Toute quantité supérieure de soufre restant sans effet, est ainsi pratiquement gaspillée.

Il convient également de répartir le plus possible le soufre d'une manière homogène, toute concentration locale exagérée correspondant à un gaspillage. Deux règles pratiques résultent de ces considérations :

1° Multiplier le nombre des traitements en diminuant le poids de soufre répandu à chaque traitement (on est pratiquement toujours au-dessus de la répartition-limite. On emploie couramment 60 kg/ha, alors que pour 15 j., 30° de température moyenne et une vigne de grandeur et développement moyens, 13 kg/ha suffirait théoriquement).

2° Augmenter la surface touchée plutôt que la quantité jetée sur une surface donnée d'où l'intérêt des techniques qui permettent de réduire le poids de soufre utilisé sans diminuer la surface qui le reçoit.

Les soufres français enrichis et triturés particulièrement fins, correspondent tout à fait à ces indications théoriques, qui rendent ainsi compte de leur efficacité

Au sujet de cette finesse, d'ailleurs, des résultats intéressants ont été établis par l'expérimentation de M. le Professeur Branas. Les vapeurs émises dépendent de la grandeur de la surface libre du soufre. Or la surface offerte par un poids déterminé de poudre dont les éléments sont supposés sphériques varie comme *d*, *d* étant le diamètre des particules supposées égales. Il y a donc, *a priori*, intérêt pour augmenter cette surface et par voie de conséquence les vapeurs émises, à augmenter la finesse de la poudre.

Cependant l'expérience montre qu'à partir d'une certaine finesse, il y a agglomération des grains et que par conséquent la surface diminue. La finesse optimum, pour l'émission maximum de vapeur, correspond à une dimension de grains de 60 μ (ou 60 millièmes de millimètre). Pratiquement, il s'agit de poudres passant au tamis 200 et refusées au tamis 300.

Les soufres français, obtenus avec des finesses de 150 ou 200, présentent donc à cet égard un gros avantage sur les soufres d'importation livrés à la finesse 100.

Enfin, l'expérience montre encore une adhérence des soufres chargés meilleure que celle des soufres triturés. Cet avantage est vraisemblablement dû tant à leur finesse qu'à la nature de la gangue.

En conclusion, il est précisé que les soufres chargés, permettent une lutte efficace contre l'oïdium, en faisant une grosse économie de soufre pur : dans l'état actuel de l'outillage, 20 à 25 kg (exprimé en soufre pur), soit environ 40 à 50 kg de soufre à 48 % par exemple, sont suffisants alors que 80 à 150 kg de trituré seraient nécessaire.

D'autres essais, sur la valeur fongicide des soufres français par comparaison au soufre trituré dans la lutte contre l'oïdium, ont été effectués, en 1943, dans l'Aude, sous la direction de M. Flanzy, directeur de la station régionale des recherches viticoles et œnologiques de Narbonne (1).

Il a été ainsi rassemblé un certain nombre de renseignements dont nous ne pouvons donner ici que l'essentiel et en particulier ce qui est relatif aux soufres français enrichis, à l'exclusion d'autres spécialités.

Ces essais ont porté sur deux cépages particulièrement sensibles à l'oïdium : le muscat blanc et le carignan, répartis en quatre vignes. En ce qui concerne l'organisation générale de l'expérience, il n'y a pas lieu d'entrer dans le détail, mais il faut cependant remarquer que la disposition et le nombre de parcelles-témoins non traitées au soufre trituré étaient tels qu'ils ne pouvaient que minorer les résultats des autres produits essayés. L'observation des résultats était effectuée par une vingtaine de personnes, sans relation avec le personnel de la station et à l'exception de deux d'entre elles, ignorantes des produits et doses employés. Ces personnes prises dans les milieux intéressés à des titres divers (viticulteurs, représentants de divers syndicats ou groupements corporatifs, industriels, commerçants) étaient groupés en dix commissions. L'une d'elles était nommée par le Ministère.

Les observations ainsi faites à plusieurs reprises à travers les vignes traitées ont permis de donner les conclusions suivantes :

Le résultat fondamental de ces essais est l'extrême efficacité des soufres français chargés. Les soufres chargés à 32 % ont donné des résultats en tous points égaux à ceux des soufres triturés. Les soufres chargés à 20 % ont donné presque d'aussi bons résultats. Le minerai pur (qui titre 10 % au minimum) a lui-même donné des résultats dont certains sont supérieurs à diverses autres spécialités employées en pulvérisations.

Ces résultats, extrêmement intéressants, ont été obtenus avec des minerais de soufre français, au naturel ou enrichis à 20 % et 35 % par apport de soufre d'importation. Les produits avaient une finesse correspondant à la maille 180. L'économie de soufre réalisée est considérable, puisque la consommation totale moyenne par hectare pour le traitement a été de : 331,5 kg., 123,3 kg., 74 kg. et 37 kg., respectivement pour le trituré, le soufre chargé français à 35 % le même à 20 % et, enfin le minerai pur (résultats exprimés en soufre pur).

Ces consommations, en général importantes, sont dues à ce que les vignes d'expérience étaient pleinement

(1) Les résultats de ces essais, ont été publiés par le *Bulletin de l'Office Int. du Vin* n° 162, Mars-Avril 1944.

développées, très pourvues en sarments et très feuillues et, d'autre part, plantées serrées (1,50 × 1,50). Cette plantation entraîne, toutes choses égales d'ailleurs, une majoration de 33 % par rapport à la consommation d'un hectare de plantation classique 1,5 × 2. Quoi qu'il en soit, les rapports des quantités de soufre utilisées montrent tout l'intérêt des minerais français chargés.

Une autre conclusion de ces essais est que les meilleurs résultats sont obtenus par poudrages et non par pulvérisations. En effet, une pulvérisation est arrêtée par le premier écran de feuillage, alors qu'un poudrage met le cep dans un véritable bain de produit actif. La pulvérisation n'est à utiliser que pour une première façon, avant que le feuillage soit trop développé.

L'adhésivité remarquable des soufres français a ainsi été mise en évidence selon les conclusions de ces essais ; seuls, les traitements faits avec ces soufres laissaient des traces visibles sur les feuilles d'un traitement à l'autre : ces deux traitements étaient effectués avec quinze jours à trente jours d'intervalle.

L'auteur de ces travaux fait remarquer que les excellents résultats ainsi obtenus à l'aide de minerais français naturels ou enrichis à divers taux sont à rapprocher de travaux analogues effectués en 1942 sur des soufres d'importation, chargés de talc, plâtre ou chaux. Dans ces derniers cas, les résultats avaient été médiocres et ne conduisaient à aucune économie de soufre. M. Flanzy est ainsi amené à considérer que la gangue du minerai est elle-même un agent actif et qu'elle joue un rôle capital dans l'efficacité du produit.

Nous rapprocherons de ce fait expérimental une hypothèse qui a été émise sur la formation de ces soufres et corrélativement la nature de la gangue, hypothèse qui, à notre avis, rend le mieux compte des faits dans la majorité des cas.

Le soufre natif serait un produit de réduction, dans certaines conditions, du gypse ou sulfate de calcium. L'agent réducteur serait constitué par des hydrocarbures dont on trouve fréquemment les moins volatils et par conséquent les plus persistants, les bitumes, dans ces gisements. Ces hydrocarbures sont essentiellement migrateurs, et se déplacent dans les diverses formations géologiques : ils ne pourront réduire le gypse que s'ils restent assez longtemps à son contact et par conséquent si les matériaux les retiennent. C'est le cas de la gangue des minerais de soufre français qui est doté d'un pouvoir absorbant variable, mais, en général, très notable. Ce serait donc ce pouvoir absorbant de la gangue qui aurait permis le séjour au contact du sulfate de calcium d'hydrocarbures réducteurs et par conséquent la formation de gisements de soufre.

On voit donc que la gangue de ces minerais n'est pas quelconque ; d'une part, elle contient des quantités variables de bitumes, d'autre part, elle est dotée d'un certain pouvoir absorbant.

Vouloir préciser davantage les propriétés fongicides de ces deux caractéristiques, serait actuellement dépasser l'expérimentation. Il convient cependant de rapprocher ces considérations du fait expérimental signalé par M. Flanzy sur l'activité de la gangue.

Enfin, pour en revenir et en terminer avec les conclusions de cet auteur, nous relevons ces indications sur la meilleure façon d'utiliser les soufres français. Dans le cas d'invasion grave : quatre traitements avec le soufre à 35 % dont le troisième à la floraison ; cinq traitements avec le 20 % dont le troisième ou quatrième à la floraison ; six traitements avec le minerai pur (10 %) dont le troisième à la floraison.

Conclusion générale.

Du point de vue technique, l'intérêt des soufres de minerai français enrichis est donc établi ; ils donnent, convenablement employés, d'aussi bons résultats que les soufres d'importation ; ils permettent des économies considérables de soufre pur ; à efficacité égale, ils sont, pour l'utilisateur, d'un prix inférieur ou au plus égal, aux soufres purs.

Du point de vue économique, nous avons souligné l'économie de devises étrangères que permet leur emploi. Il est seulement regrettable que dans leur diffusion, depuis l'usine jusqu'à l'utilisateur, les garanties de pureté n'aient pas toujours été suffisantes pour éviter des manipulations au détriment de leur qualité. Mais cette question est indépendante et ne doit pas masquer le double intérêt technique et économique de leur emploi.

On peut, dans ces conditions, regretter que la production française ne puisse satisfaire en totalité les besoins français pour diminuer d'autant nos importations.





Législation - Réglementation Jurisprudence

L'ORDONNANCE DU 17 OCTOBRE 1945 ET SES CONSÉQUENCES ACTUELLES EN BEAUJOLAIS (1)

La *Revue de Viticulture* me paraissant l'organe professionnel dont les lecteurs sont les plus gravement intéressés par la récente ordonnance (titre IV) sur la conversion du bail à colonat partiaire en bail à ferme, je me permets de vous soumettre mes réflexions sur ce sujet.

Le titre IV (article 51 et 52) en question dit :

« ART. 51. — Tout bail à colonat partiaire doit être converti en bail à ferme si le propriétaire ou le colon en fait la demande. Il est procédé à cette conversion lors du règlement du compte annuel d'exploitation et au plus tard dans le mois qui suit l'expiration de chaque année de jouissance.

A défaut d'accord entre les parties, la commission paritaire fixe le prix et les conditions du nouveau bail et notamment celles auxquelles le nouveau fermier conservera l'usage ou acquerra la propriété de tout ou partie du capital d'exploitation appartenant au propriétaire ; dans le cas d'acquisition elle fixe également les délais de remboursement. »

« ART. 52. — Les baux à colonat partiaire non convertis en baux à ferme qui comprennent outre le partage des fruits, une prestation colonique en argent ou en nature, sont soumis, en ce qui concerne cette prestation, aux dispositions de la présente ordonnance. »

Et n'en dit pas plus.

En attendant une jurisprudence, nous pouvons essayer de la prévoir et pour cela, d'abord, de rechercher les intentions du législateur.

Une de ces intentions est clairement exprimée : le bail à colonat partiaire doit être changé en bail à ferme sur la demande de l'une des deux parties.

On voit en bonne logique, qu'avec le temps, de deux choses l'une : tous les baux à colonat partiaire (que nous appellerons vigneronnages pour nous confirmer à la langue coutumière en Beaujolais) seront transformés en baux à ferme ou bien ce phénomène présentera une certaine réversibilité et les baux à ferme seront parfois, à leur terme (ou avant, ce point n'est pas précisé dans le texte législatif), suivis de nouveaux vigneronnages.

Si le législateur a pensé que la première de nos hypothèses est la bonne, à l'intention exprimée de donner un droit aux parties, il ajoutait celle de faire disparaître le vigneronnage comme mode de tenure des vignes. L'exposé des motifs est, sur ce point, moins discret que l'ordonnance et, puisqu'il avoue l'intention du législateur de stabiliser la situation du fermier, de donner au vigneron le droit de devenir fermier même contre le gré de son propriétaire, c'est bien l'inviter à stabiliser sa situation par l'usage du droit nouveau. Je n'ai personnellement rien à redire aux intentions du législateur et je reconnais que le dernier paragraphe de l'exposé des motifs, à savoir :

« Certes, ces principes essentiels postulent des mises au point. On ne peut saisir immédiatement et totalement la réalité dans une matière aussi mouvante et aussi délicate, mais des cadres nouveaux sont forgés, à l'intérieur desquels l'avenir saura placer les aménagements et les retouches nécessaires », est rassurant à l'égard des parties intéressées.

Il est ainsi admis qu'en l'espèce l'ordonnance n'est qu'un cadre à remplir d'une jurisprudence (d'origine d'ailleurs bien définie). Le cadre même, le législateur est prêt à le modifier, à l'écarteler, si les autorités qu'il a constituées pour le remplir en expriment et justifient le désir.

Mon propos étant d'examiner les conséquences possibles du nouveau droit sur l'économie rurale en Beaujolais, je crois devoir d'abord préciser que c'est

(1) *N. d. l. R.* — Un de nos lecteurs nous communique, sur ce sujet, les réflexions ci-après que nous croyons utile de publier.

le vigneronnage en Beaujolais. En pratique, et sauf rares exceptions, le contrat comporte les bases suivantes :

« Le bailleur accorde un fonds constitué par des parcelles de vignes plantées ou à planter et par des terres et prés, ces terres et prés étant d'importance très variable sans qu'elle soit, peut-on dire, jamais nulle.

« Le bailleur s'oblige à la fourniture et à l'entretien des bâtiments et du matétriel d'exploitation sauf le cheptel mort ou vif de culture et souvent la futaille du vigneron.

« Le bailleur intervient dans la culture en fournissant les produits et parfois l'outillage de traitement, de la paille et du foin si le fonds n'en peut produire assez pour un cheptel déterminé.

« Le vigneron exploite en bon père de famille, restitue les fumiers, renouvelle les vignes. Les récoltes des terres et prés appartiennent au vigneron qui paie une redevance forfaitaire en argent ou en nature dite brièvement « basse-cour ».

« La récolte de vin est partagée à égalité.

« Le bail est d'une année avec dédit avant le 10 août. »

Ces dispositions furent jadis le tout du vigneronnage. Dès la fin du siècle passé on les modifia au bénéfice du vigneron (sauf celles relatives à la durée et généralement au partage par moitié du vin). Faire l'histoire de ces modifications serait faire l'histoire économique du Beaujolais. Je crois utile de noter en passant que l'évolution du vigneronnage ne fut qu'une succession d'accords individuels, mais orientés dans la même direction et le même sens sans intervention du législateur et sans mouvement collectif.

Il n'est pas toujours nécessaire que l'autorité intervienne du dehors. Il arrive que la nature des choses et le sens pratique des individus dictent à un biote les solutions propres à sa survie ; sinon il y a péril de mort, crise et l'intervention de l'autorité est nécessaire. Il n'a pas été constaté, depuis la reconstitution, de crise spécifique de vigneronnage en Beaujolais. Si une crise mortelle menace aujourd'hui le vignoble beaujolais du fait du vigneronnage, le législateur a raison d'intervenir. Sinon son intervention est superflue et ne peut se justifier que par la nécessité de « légiférer en général ».

Un noir m'expliquait un jour : « Ton meilleur ami, jamais y en a te gratter juste où ça te démange. » La dernière phrase de l'exposé des motifs m'incite à croire que la sagesse noire nous est accessible et que notre meilleur ami, le législateur, nous invite à préciser où çà nous démange.

Quoi qu'il en soit, je reviens à la loi qui est la loi. Où classer le vigneronnage primitif ? Colonat partiaire pour la vigne, il est fermage pour les terres et prés. C'est encore trop simplifier.

Quand le bailleur assure au preneur la nourriture et la litière des vaches dudit preneur sans demander de lait (la « basse-cour » est généralement nulle aujourd'hui), le rôle de ces vaches n'étant en ce qui le concerne que d'assurer les charrois et le fumier, leur fruit restant au vigneron, le sacrifice du bailleur n'a-t-il pas l'allure d'un pur et simple salaire ? Par ailleurs, quand le vigneron, au lieu de faire les greffes nécessaires au remplacement des vieilles vignes, les reçoit gratuitement du propriétaire, agit-il en bon père de famille comme on l'entendait autrefois ? Je poserai la même question à propos du paiement par le propriétaire des frais de minage (défoncement).

Il n'y a là de ma part aucun reproche au vigneron ; c'est que si je ne crois pas qu'on puisse parler, pour le dernier demi-siècle, de crise du vigneronnage, le vigneron a été dans l'intérieur de son exploitation victime d'une crise faite du manque de main-d'œuvre, des fléaux naturels nouveaux et des charges qui pèsent sur tous les citoyens français.

Les modifications au vigneronnage primitif ne sont que la part du propriétaire dans les sacrifices nécessaires. On pourrait donner en preuve, que ces modifications furent d'autant plus profondes, allant jusqu'à la texture de l'exploitation (augmentation des terres et prés au détriment des vignes) et même jusqu'à la conversion du vigneronnage en faire valoir direct (le vigneron préférant devenir « domestique à grands gages »), que ces modifications, dis-je, furent d'autant plus profondes que la vigne était moins exclusivement « chez elle » ou moins lucrative.

Tout le noble vignoble put subsister en vigneronnage par la vertu de quelques expédients et par des apports de capitaux étrangers à la viticulture. Ces capitaux faisaient confiance aux bonnes vignes plutôt qu'aux autres.

Je crois en avoir dit assez pour ne pas surprendre si j'avoue qu'à mes yeux le vigneronnage n'est plus du tout, actuellement et généralement, un colonat partiaire.

Il est devenu une association aux statuts complexes et variés caractérisée par :

1° La participation, à chaque instant, du bailleur en argent, du preneur en travail ;

2° Une définition limitative du bénéfice de l'exploitation ;

3° Un partage égal du bénéfice ainsi a priori défini, le solde du bénéfice réel appartenant au vigneron s'il est positif et partagé sans détermination s'il est négatif.

J'ai parlé de capitaux frais de source étrangère à la viticulture. C'est que la vigne est grande mangeuse d'argent, sujette à des fringales durables ; sa rente est capricieuse et s'abandonne à de longues paresses.

En Beaujolais, les grands domaines exploités en vigneronnage, mais sous l'œil vigilant d'un propriétaire résidant, se sont raréfiés. La vigne est aux mains du petit propriétaire exploitant ou bien elle est un placement. Dans ce cas, le propriétaire a une activité principale étrangère à la viticulture, c'est lui le bailleur-né d'un contrat de vigneronnage évolué. Le placement est fait souvent dans l'esprit bon père de famille, où il est la suite naturelle d'un héritage, mais combien de fois la vigne ne devient-elle pas une bague au doigt.

Dans la prospérité, on lui accorde tout, fumiers, traitements, cheptel, matériel de chais et de cave et jusqu'aux bâtiments. Tant mieux pour le vigneron qui accède au confort dans son travail et son logis. Puis la roue tourne, la mort emporte l'amateur, l'indifférent hérite ; les affaires lyonnaises sont mauvaises, alors « la cravate » ou « la mousseline » ou « la voiture » font

leurs échéances avec le vin de la vigne. Le vigneron rationne bêtes et plants, tire sur le sulfate, rafistole la futaille, épie les gouttières. Passe, mauvais temps.

La vigne est capricieuse, elle aussi a ses quintes et de plusieurs années. Si vigne et affaires défaillent ensemble — et cela arrive — l'association tient quand même. Le propriétaire escompte la récolte prochaine, le vigneron escompte la reprise — passe, mauvais temps ! — l'un aidant l'autre, sans trop se faire de cadeaux.

Il est dit dans l'exposé des motifs que le législateur a voulu satisfaire aux désirs des métayers. Je ne crois pas que les vignerons beaujolais soient de ceux qui ont désiré le droit de devenir fermiers contre la volonté du bailleur.

L'ambition du vigneron est certes, très souvent, de devenir propriétaire. Pourquoi ne pas promouvoir son droit de préemption en cas de vente sans l'obliger à passer par le stade fermage ?

Mais arrivons aux faits. Combien de vignerons ont demandé leur promotion au fermage ? Aucun. Un droit dont on n'use pas, et volontairement, cela vaut d'en chercher les raisons. Ne disons pas trop vite que ce droit n'avait pas de raison d'être.

La précarité de la situation du vigneron n'est pas sans inconvénient pour lui, pour le patron, pour la vigne enfin. Mais elle est plus théorique que réelle. On admet qu'en pratique les vignerons « font peu de places » dans leur vie; nombreux sont ceux qui n'en font qu'une. La très grande inégalité des « places » est sans doute la cause d'avancement. On ne saurait le lui reprocher. L'ordonnance n'apporte pas une solution au vigneron mécontent de ses vignes ou de ses prés.

Quant à ceux qui sont contents de leurs places, vigne, prés, cave, etc., s'ils ont plus de 40 ans et de l'argent, ils veulent leur « coin à eux ». Sont-ils plus jeunes et sans avances importantes, le fermage est une rude aventure. C'est qu'en effet on a vu des vigneronnages ne pas faire de vin trois et quatre années de suite et pire encore. Or le fermage ne sera jamais payable qu'avec le vin, si la vigne est la culture principale.

Tout revient à préciser le prix de la ferme. Je ne pense pas qu'un vigneron raisonnable accepte jamais de le payer en nature ou sur la base d'une telle évaluation, l'incertitude des récoltes et de leur prix étant vraiment trop grande.

En admettant une expression du prix en espèces, ce prix sera très élevé, car sur une longue durée la vigne rapporte beaucoup au propriétaire.

Mais, dira-t-on, elle va donc rapporter beaucoup au fermier. Oui, mais sur une longue durée. Ah ! si l'on récoltait des « moyennes décennales ». On « fait des années » hélas, et les bonnes sont parfois les dernières... trop tard pour un fermier qui se sera endetté de ses fermages et des frais d'exploitation et d'entretien (incombant au patron du vigneron et non plus au patron du fermier). Or, ces frais sont élevés et certains d'un amortissement lent, même en cas de récoltes régulières.

Nos jeunes vignerons n'ignorent pas non plus qu'il est plus facile d'obtenir une aide d'un associé que d'un simple porteur de titres... et moins humiliant de la demander. Quant à voir des propriétaires demander la conversion, on en verra quelques cas ; l'obtenir, ce sera plus rare encore.

On peut avancer sans crainte que ces exceptions de propriétaires seront ceux de mauvais vigneronnages à moins que leur geste ne trahisse une négligence coupable ou forcée à l'égard de leurs vignes.

On pourrait conclure de tout cela que si, au bout du compte, la conversion n'est pas en vue pratiquement, il était inutile que je soulève la question.

Je l'ai fait parce que, en face du vigneron muet, le propriétaire est actuellement inquiet et les gens inquiets serrent les cordons de leur bourse.

Pour autant que faire se peut en ces durs moments, les projets d'amélioration, d'aménagement, de modernisation, allaient leur train en Beaujolais. La guerre n'a pas nui à ce vignoble autrement qu'en épuisant force vignes. Les récoltes ont fait de l'argent. La reconstitution, le rajeunissement devaient rester affaire de famille.

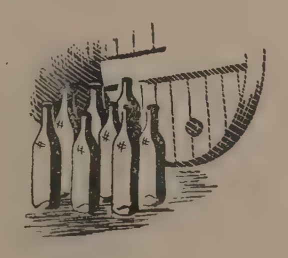
Vient l'ordonnance. Allez donc demander aux propriétaires d'investir à longue échéance au risque, même faible, de n'être plus, la chose faite, des associés mais seulement des porteurs de titres. Peut-être en ce qui concerne les modernisations des chais et caves, la solution sera-t-elle parfois trouvée dans l'adhésion aux coopératives. L'heure n'est guère favorable à en créer, autrement que sur le papier. Je crois de plus amples développements inutiles. Ne serait-il pas triste que l'ordonnance eût seulement pour effet, en Beaujolais, de retarder le progrès?

Pour conclure, l'incertitude actuelle est néfaste.

Si l'on veut assurer au vigneron une stabilité qui est plus menacée en principe qu'en fait, qu'on facilite son accession à la propriété par le droit de préemption et qu'on impose une durée plus longue au contrat de vigneronnage.

Enfin, qu'allant au concret des choses, on cesse de considérer le contrat de vigneronnage beaujolais comme un colonat partiaire. S'il l'a été un peu, il ne l'est plus du tout.

A. DESRUE,
Ingénieur Agronome.



Économie Viti-Vinicole

ALIMENTS EMPRUNTÉS AU RAISIN

POLITIQUE DE L'AVENIR DU RAISIN

par Léon DOUARCHE

●

Le produit directement récolté de la vigne n'est pas le vin, mais le raisin.

Or, des 350 millions de quintaux de raisins produits dans le monde en 1938, 300 millions allaient à la cuve et 50 millions seulement étaient utilisés, soit à l'état frais soit à l'état sec, soit comme jus, sirops, concentrés ou confitures.

Sur les 2.100 millions d'habitants du globe, il n'y en a guère plus de 200 millions qui consomment du vin, contre 600 millions qui, avec un standard de vie au moins égal au nôtre, consomment des raisins sous toutes ses formes et 600 autres millions au moins, qui en consommeraient, si on en mettait à portée de leur bourse, soit le raisin lui-même, soit des aliments empruntés au raisin.

Quant à la France, de beaucoup le plus grand pays viticole au monde, produisant, avec l'Algérie, les 3/7e de la production de vin de l'univers, elle est terriblement en retard pour l'utilisation alimentaire du raisin.

1° *Raisins de table.* — Avant la guerre, la France en produisait en moyenne 1.200.000 quintaux par an, et ne venait qu'au 7e rang des pays producteurs, après les Etats-Unis (4.600.000), l'Italie (3.100.000), l'Espagne (2.300.000), l'Australie (2.200.000), la Turquie (1.900.000) et la Bulgarie (1.250.000). Alors que les six pays réunis ne produisaient annuellement qu'une moyenne de 56 millions d'hectos de vins contre 57 millions pour la France seule, ils produisaient 15.300.000 quintaux de raisin de table contre 1.200.000 quintaux en France.

2° *Raisins secs.* — La situation est bien pire. La France et l'Algérie n'en produisent pas et le Maroc et la Tunisie une quantité infime, alors que nous avons le même climat méditerranéen que l'Espagne, la Grèce, la Turquie et la Syrie, ces quatre pays réunis produisant 2.500.000 quintaux, c'est-à-dire à peine un peu plus que le seul état de Californie aux Etats-Unis. Et, comble de l'invraisemblance, la France recevait en 1938 plus de 70.000 quintaux de raisins secs de l'Etranger.

3° *Jus de raisins.* — Nous en produisions à peine 3 millions et demi de litres par an en 1938, contre 100 millions de litres en Bulgarie, 20 millions aux Etats-Unis et 16 millions en Allemagne. Là aussi, nous recevions, bon an mal an, 300.000 litres de « grape-juice » des Etats-Unis, fabriqué avec des plants hybrides que nous interdisons et arrachons en France. Pendant la guerre, la production du jus de raisin a bien été portée à 25 millions de litres, mais dans le même laps de temps, la production du jus de raisin aux Etats-Unis était portée à plus de 40 millions de litres.

4° *Concentrés, sirops, moûts, confitures, sucre de raisin.* — La quantité fabriquée est insignifiante par rapport à nos possibilités. On a à peine commencé en 1940 à faire quelques efforts de production dans ce sens.

Or, la Grèce, pour le sucre de raisin et les moûts, l'Afrique du Sud, l'Espagne, l'Australie, pour les sirops, concentrés et confitures, ont organisé une véritable industrie des succédanés du raisin, comme aussi les pays du Proche Orient et de l'Asie Mineure : Iran, Turkestan, Turquie, Syrie, Palestine, Egypte.

Notons que, jusqu'à la guerre, on s'est trouvé en présence d'une crise viticole de plus en plus grave, par suite de pléthore de la production en vin par rapport à une sous-consommation marquée.

De là les craintes, que d'aucuns émettent, qu'au lendemain du retour de la paix, la même crise se développe à nouveau.

Répondons hardiment qu'il n'y aura rien à craindre si nous avons organisé, dès maintenant, une utilisation rationnelle de tous les aliments empruntés au raisin. Les débouchés à l'étranger et dans les colonies sont presque illimités. La consommation par les pays de musulmans et de boudhistes permet d'envisager des perspectives infinies de développement en Chine, aux Indes et au Japon.

Examinons maintenant le programme d'avenir :

1° *Raisins de table.* — Situation actuelle. — Les trois-quarts des cépages plantés sont du chasselas, fruit

admirable, mais très délicat (gêne pour le transport) trés sucré (ce qui n'est pas le goût d'une grande partie de la clientèle étrangère).

Il faut encourager la production de raisins à gros grains à peau craquant sous la dent : œillade, cinsaut, muscat, aramon de coteau, terret, frankenthal, etc. Il faut planter ces cépages dans les garrigues sèches et le long des étangs de la Méditerranée, ainsi que dans la Crau et la Camargue ou dans les marais d'Hyères asséchés.

2° *Raisins secs.* — Ils constituent un aliment sucré de premier choix. On peut en obtenir, soit par des ins=tallations très simples de fours de campagne, ou l'utili=sation des fours de boulangerie, soit par une organisation plus perfectionnée de la production, comme en Grèce et en Californie. Les possibilités d'écoulement en Afrique et dans nos colonies sont énormes. La consommation en France se développera quand le raisin sec sera produit en grande quantité, aussi bien le Malaga que le Corinthe ou la Sultanine.

3° *Jus de raisins.*— Il y en a de deux catégories : les jus pour les besoins médicaux ou l'alimentation des bébés et nourrissons (ceux=ci sont un peu des boissons de luxe et coûtent cher) et les jus pour consommation courante, préparés en grand, à bon marché. Lorsque ces derniers seront produits industriellement en France ou en Afrique du Nord, on pourra obtenir un litre de jus de raisin à un prix inférieur à celui du vin, surtout si on se décide à remplacer le flaconnage par la présentation dans des emballages de carton sulfurisé. — Une grande usine doit s'établir à Casablanca et sera outillée pour faire 5.000 litres=heure de jus aussi bien de raisin que d'agru=mes et de tomates, pour pouvoir travailler toute l'année. De pareilles initiatives devraient se développer dans bien d'autres régions viticoles de France.

Les jus troubles sont bien meilleurs au point de vue alimentaire que les jus clairs et coûtent moins cher à produire.

Le jus de raisin étant fade de goût, il y a intérêt, soit à employer des cépages donnant des jus acidulés soit à mélanger avec du jus d'autres fruits, comme orange, citron, framboise, etc...

Il suffira d'indiquer que les Etats=Unis sont arrivés à faire 600 millions de litres de jus de fruits et de légumes par an, alors qu'ils n'en produisaient même pas 6 en 1932 pour voir les splendides perspectives qui s'ouvrent devant cette industrie du jus de raisin en France et sur=tout en Afrique du Nord, où tous les indigènes abstinents seront des fanatiques de cette boisson rafraîchissante et saine.

4° *Concentrés, sirops, moûts, confitures, sucre de raisin.* — Tous ces produits ne se conçoivent que traités dans de grandes coopératives, ou dans de puissantes usines, munies d'un outillage moderne, perfectionné, mais de prix trop élevé pour de simples particuliers.

En Grande=Bretagne, la consommation des moûts destinés à faire des « vins britanniques » a quintuplé en 10 ans. Dans le Proche=Orient, on consomme le « debs » et le « pekmez », tablettes de moût solidifié après cuisson, et que l'on vendait en Syrie en 1938 à 2 francs le kilog.

Ces tablettes, comme aussi les moûts concentrés peuvent se transporter dans les pays chauds, sans se gâter. L'eau étant retirée, ce sont les 8/10 du poids qui sont enlevés. Les transports sont donc bien moins chers. Avec ces concentrés, on peut reconstituer les vins dans les colonies. Des vineries sont prêres à fonctionner à Saïgon et à Abidjan.

Pour le sucre de raisin, il faut outiller une ou deux grandes usines dans le Midi, autant en Algérie, où fonctionne déjà le centre de Boufarik.

Enfin, il faut créer d'autres usines à Tunis, Meknès, et Casablanca, en utilisant des muscats et des cépages de raisins particulièrement mûrs et sucrés. On peut même employer les raisins gâtés qui permettent de fabriquer d'excellentes gelées.

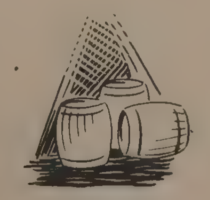
Quant aux confitures, le *raisiné* est un produit succulent. On l'obtient en mélangeant au raisin d'autres fruits : coings, figues et surtout azéroles et arbouses, que l'on pourra, en été, faire ramasser par les enfants des écoles, et faire préparer dans des coopératives scolaires, travaillant en étroit contact avec les coopératives viticoles.

On obtient enfin des *saucisses, saucissons et nougats de raisin* par le mélange de concentrés de raisins avec d'autres fruits, passés dans un moule, et vendus sous forme de saucissons.

Aucune crainte de contre=propagande ; vignerons, commerçants, aussi bien qu'abstinents, anti=alcooliques etc... sont enthousiastes pour la campagne en faveur du raisin sous toutes ses formes.

De même le corps médical, les hygiénistes, le corps enseignant, les femmes prêteront un concours puissant au développement de cette alimentation de premier choix.

La création de stations uvales, comme celles de Moissac et d'Avignon, ont montré l'intérêt des cures de raisins, qui s'allient parfaitement avec les cures thermales. Les stands de vente, comme celui de la gare Saint=Lazare ont obtenu le plus grand succès. Mais il reste encore beaucoup à faire pour développer une source d'alimentation et une richesse nouvelle qui viendront améliorer l'économie nationale française, en facilitant le redressement de la Patrie.



Actualités Viti-Vinicoles

ÉCHOS DU MIDI

par Roger CHAMINADE

Narbonne, le 30 novembre.

Les déclarations de récolte sont terminées depuis quelque temps déjà et les délais ont pris fin entre le 30 octobre et le 20 novembre. Les résultats généraux pour toute la France en seront communiqués en premier lieu à la Commission consultative Interministérielle de la Viticulture, qui se réunira vers le 20 décembre.

Dans notre région, les chiffres globaux de nos divers départements ne s'écarteront que très peu de ceux que nous avons indiqués dans notre revue du mois dernier. Dans le vignoble narbonnais, on a déjà publié les déclarations d'un certain nombre de communes qui s'établissent au niveau de celles de l'an dernier ou un peu au-dessus. Voici quelques résultats qui donneront une idée d'ensemble :

Narbonne : 164.808 hectos contre 148.000 ; Coursan : 100.0842 contre 83.795 ; Ouveillan : 68.721 contre 54.042 ; Argeliers : 22.117 contre 20.438 ; Ornaisons : 18.111 contre 10.489 ; Ginestas : 18.312 contre 17.392 ; Ventenac : 9.902 contre 7.384 ; Canet : 32.951 contre 22.000 ; Sainte-Valière : 14.825 contre 14.166 ; Luc-sur-Orbieu : 20.306 contre 17.028.

Pour l'ensemble du département de l'Aude, on pense que la déclaration de récolte, que nous ne connaissons pas encore exactement à l'heure où nous traçons ces lignes, ne s'éloignera pas beaucoup de 3.300.000 hectolitres et celle des Pyrénées-Orientales de 1.700.000 hectolitres. Les déclarations officielles ont été publiées pour l'Hérault et le Gard. Pour l'Hérault, elles atteignent 5.707.243 hectolitres au lieu de 6.838.867 l'an dernier et pour le Gard, 2.697.018 hectolitres au lieu de 2.798.492. Dans l'ensemble du Midi, on ne dépassera guère la récolte de 1945.

Maintenant que les soutirages sont achevés, les vignerons ont repris les travaux du vignoble. Un temps humide et doux y a favorisé le début des labours d'automne et l'on remarque que les chevaux sont un peu plus nombreux, les exigences de la culture ayant déterminé certains propriétaires à consentir les sacrifices nécessaires par l'achat d'un cheval pour lequel on demande couramment 170 ou 200.000 francs. On voit aussi de rares tracteurs dans les grandes propriétés et l'on éprouve un peu moins de difficultés pour les alimenter en carburant.

On continue l'effort entrepris l'an dernier pour les replantations et les remplacements. Des défoncements ont été entrepris en maints endroits et on les aurait multipliés si le matériel spécial nécessaire avait été plus abondant et si, par ailleurs, le problème de la fourniture des plants ne s'était reposé après avoir été résolu, du fait que les producteurs de plants protestent contre une taxation qu'ils estiment insuffisante mais que les vignerons considèrent comme exagérée, car elle atteint presque les prix pratiqués l'an dernier sur le marché parallèle.

Les travaux de la taille ont également commencé et se poursuivent dans de très bonnes conditions. Il faut dire que la vigne est en bien meilleur état que l'an dernier, elle n'a pas souffert de l'oïdium pendant la végétation, elle a conservé ses feuilles très longtemps et encore aujourd'hui dans beaucoup de plantations, si bien que les bois de taille sont en excellent état et laissent espérer la possibilité d'une bonne sortie de raisins au printemps prochain. C'est un indice favorable, dont il ne faut pas exagérer l'importance, mais qu'on ne doit pas négliger.

Dans les vignobles de la plaine où il y a encore des plantations de vignes françaises franches de pied, on procède aux submersions annuelles de 40 jours contre le phylloxera, méthode très efficace qui permet, où elle est possible, de maintenir en excellente condition des vignes dont la production se fait remarquer par l'abondance et la qualité.

***

L'atmosphère qui a régné pendant le mois de novembre a heureusement contrasté avec l'agitation fébrile du mois précédent. Les accords conclus le 29 octobre à Paris entre le Président du Gouvernement d'une part, MM. Bénet, Président de la C. G. V. M. et Lamour, Secrétaire Général, de la C. G. A., d'autre part, ont été légalisés par l'arrêté du 7 novembre, dont l'économie peut s'analyser en quelques lignes.

Les vignerons pourront disposer librement des éco=nomies qu'ils réaliseront sur leur consommation fami=liale, tout en restant responsables de leurs obligations envers leur personnel en ce qui concerne les salaires en nature. Le vin ainsi libéré pourra être vendu sans condi=tions de prix à l'acheteur choisi par le producteur, mais ne devra quitter la propriété qu'après le vin dû au Ravi=taillement Général.

Par ailleurs, il est institué une sorte de prime de livrai=son en nature, égale à 5 % des quantités commercialisées aux vignerons qui auront vendu le quart de la partie disponible de leur récolte avant la fin de l'année. Le vin ainsi libéré ne devait pas être livré avant le 1er décembre.

Les effets de ces mesures ont été immédiats. Les affaires, qui se traînaient sans intérêt depuis les vendanges, ont pris très rapidement une extension dont il a été facile de se rendre compte par l'accroissement du volume des bons d'achat visés et l'augmentation des sorties de la propriété, dont témoignent les écritures de la régie et celles des maisons de commerce.

Cependant, il y a loin de la vigne à la table du consom=mateur et le développement des affaires au vignoble n'a pas pu se faire sentir immédiatement dans les distri=butions du vin. La durée des transports et l'effet amor=tisseur du stock commercial en sont les causes principales. Le Comité Central du Ravitaillement a cru politique de demander le report du 1er décembre au 1er janvier de la date de sortie des vins libres, dans le dessein de mettre d'abord à la disposition de la consommation les vins taxés, avant que ne lui soient offerts les vins libres. D s ein très louable en principe, mais que la mesure demandée, et décidée par un arrêté du 29 novembre, paraissait bien impropre à réaliser. O oublie trop en effet qu'un volume important de ventes comprend à la fois des vins du rationnement traités à la taxe, et des vins libres, traités de gré à gré, qu'on ne peut pas matériellement séparer, parce qu'ils se trouvent dans les mêmes foudres, sous peine de créer des vidanges dangereuses. En immobilisant le 5 % au vignoble jusqu'au 1er janvier, l'arrêté du 29 no=vembre y maintenait en même temps le vin contingenté dont le volume est vingt fois plus important. Les affaires conclues ne pouvaient pas s'expédier et celles qu'on s'apprêtait à conclure devaient attendre des jours meil=leurs. Et nous parierions gros que les auteurs de l'arrêté en seront les premiers surpris.

Il leur aurait suffi, pourtant, de prendre en considé=ration l'opinion des professionnels de la viticulture qui les ont toujours documentés exactement. Mais il semble qu'ils éprouvent une répugnance invariable à s'y ré=soudre, quitte ensuite, le mois suivant, à adopter leur point de vue. Il leur aurait suffi aussi de tirer des écritures des Contributions Indirectes les enseignements qu'elles comportent, car elles font apparaître, à partir de l'arrêté du 7 novembre, un gonflement brutal des expéditions de vins de la propriété, qu'il était facile de prévoir et que l'arrêté du 29 novembre risque fort de ramener à peu de choses.

Il a donc fallu rattraper en sous=mains l'erreur de l'arrêté du 29 novembre. La Fédération des Associations Viticoles s'y est employée avec succès, en accord avec le Syndicat National du Commerce des vins, la Direction Générale des Contributions Indirectes et la Direction du Service des Boissons. Et on y est parvenu en insérant dans la circulaire d'application de l'arrêté une disposition autorisant la sortie par acquit des vins libres de la pro=priété, mais les bloquant dans les chais du commerce de gros, qui ne pourra les expédier par congé à la consom=mation qu'après le 1er janvier 1947. Cet artifice ingénieux donne pratiquement satisfaction aux vignerons en ne suspendant pas brutalement la conclusion des affaires en cours, dont la plupart portent sur les deux sortes de vins.

Une autre décision qui facilitera l'expédition de la récolte, c'est la publication au Bulletin Officiel du Ser=vice des Prix du 22 novembre, de la liste des vins déli=mités de qualité supérieure annoncée par l'article 12 de l'arrêté du 10 septembre dernier. Jusqu'alors, ces vins ne pouvaient sortir que comme vins ordinaires avec les prix correspondants, c'est=à=dire qu'ils étaient pratiquement bloqués à la propriété. Depuis quelques jours, les labels peuvent être délivrés et les expéditions prennent de l'ampleur pour combler deux mois et demi de retard.

Malheureusement, le développement des affaires rencontre un obstacle sérieux sous la forme d'une exa=gération hypertrophique de la fiscalité. Nous en avons un nouvel exemple avec la taxe de solidarité agricole, qui était de 8 fr. par hecto l'an dernier et qui vient d'être portée à 126 fr. pour les vins courants et à 189 fr. pour les vins de qualité. On ne trouve pas d'adjectif pour qua=lifier une pareille erreur.

Dans un autre ordre d'idées, on vient d'apporter une solution heureuse au problème brûlant de l'utilisation des lies de vin. Pour éviter des pratiques qu'explique très aisément le prix des eaux=de=vie, une circulaire de la Direction Générale des Contributions Indirectes a limité à 3 % pour les vins rouges, 4 pour les rosés et 6 pour les blancs, la proportion des lies qui peuvent être imputées sur la partie commercialisable de la récolte, le surplus éventuel devant venir en déduction de la consommation familiale.

Il n'est pas sans intérêt, pour terminer, de commenter le mouvement des vins des mois de septembre et octo=bre, publié depuis notre dernière revue.

Pour septembre, les sorties de la propriété des quatre départements méridionaux n'ont atteint que 197.819 hectolitres, alors qu'en septembre 1945, elles s'étaient élevées à 1.589.346 hectolitres. La différence en moins, qui pourrait donner lieu à des commentaires désobli=geants de la part de personnes non averties, provient tout simplement du retard des vendanges par rapport à celles de l'an dernier et de l'épuisement des stocks anciens.

D'ailleurs, dès le mois d'octobre, le mouvement des expéditions prenait de l'ampleur. Les sorties pour ce mois se sont montées à 523.429 hectolitres et il y a tout lieu de penser qu'elles seront bien plus importantes depuis que l'arrêté du 7 novembre a résolu la plupart des problèmes pendants.

On a eu, entre temps, la confirmation officielle de la faiblesse des stocks à la propriété à la fin de la campagne 1945=1946, faiblesse que nous avions laissé entrevoir à plusieurs reprises. Pour les quatre départements ils représentent 515.987 hectolitres au lieu de 1.680.213 au 31 août 1945. Le Midi a donc bien expédié à la consom=mation jusqu'à la dernière goutte de sa récolte 1945.

Il fera de même pour celle de 1946.

CHRONIQUE DE BOURGOGNE

par Jacques PRIEUR, de *Meursault*

C'est les yeux gonflés de la vision d'une foule nombreuse, les oreilles remplies d'enchères satisfaisantes, les papilles gustatives réjouies par les mets délicats et les vins de grand style, que je rédige cette chronique.

La Côte-d'Or vient de célébrer ses fêtes de novembre. L'arrivée du vin nouveau, le dernier né de la maison, est l'occasion de nombreuses réjouissances, qui n'ont leurs pareilles en aucune autre région viticole de France.

Jugez plutôt.

Dès le samedi 16 novembre, les pages du programme commencent à se dérouler.

Aux Hospices de Beaune, on déguste les vins rouges et blancs de la récolte 1946. 200 pièces alignées dans la cave de cet établissement, fondé en 1443, sont présentées par les vignerons, qui les ont produites. C'est leur fierté d'offrir, en ce jour, leurs cuvées à l'appréciation des connaisseurs.

Aux Halles, les viticulteurs ont réuni une collection impressionnante de vins nouveaux, classés chacun sous le nom du village qui les vît naître. L'Yonne, la Côte d'Or, la Saône-et-Loire, le Rhône : les quatre départements dont la réunion forme la Bourgogne délimitée, sont là. Je ne citerai aucun nom, ne pouvant les donner tous. Ce fut fort intéressant de défiler devant ces étagères, chargées de bouteilles et de tendre sa tasse pour en « taster » le contenu.

Une seule critique : le manque de place. Les organisateurs savent pourtant que visiter une exposition de vins, cela ne consiste pas seulement à regarder, comme s'il s'agissait de tableaux ou de statues. Il faut également tenir une tasse à la main, puis déguster le vin et ensuite le cracher. Voici la grosse affaire... où ? deux solutions, à terre ou sur le voisin. Quand la place est trop étroite, c'est le voisin qui « déguste ». Je vous en prie, Messieurs, pour l'année prochaine, voyez large.

Le soir, sous la voûte sonore et majestueuse du Caveau nuiton, se déroula le « Chapitre de Résurrection » de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. La place me fait défaut pour relater semblable cérémonie. Nous étions 225 convives. Un ambassadeur d'Angleterre, des académiciens (français et goncourt), des généraux, et j'en passe, étaient venus assister à ce dîner vineux et recevoir, au cours des cérémonies rituelles, le cordon de pourpre et d'or, insigne de leur grade. Un Chapitre des Chevaliers du Tastevin ne se décrit pas, on le vit.

Le dimanche, deux banquets groupaient les officiels. Les uns au rez-de-chaussée de l'Hostel-Dieu constituaient la Chambre Haute ; les autres, au premier étage du Syndicat des Vins, formaient la Chambre Basse. J'ignore dans quelle Chambre on but et mangea le mieux, mais les mânes de feu Vatel sont témoins que le déjeuner de la Chambre Basse fut des plus réussis. La finesse de la chère, magnifiée par la classe des vins laissera dans l'esprit des participants, un souvenir agréable, avec une idée de revenez-y.

A 14 heures, dans la Cuverie des Hospices, ce sont les enchères « à la bougie ». Les amateurs montent les cuvées aux noms célèbres. On entend presque le froissement des liasses de billets, fraîchement imprimés par la Banque. « 60.000 », lance le premier. 61, 62. puis de mille en mille, on atteint la cote 135.000. « Adjugé », dit le marteau du commissaire priseur. Commencée à 14 heures, il y avait tout de même plus de 16 millions sur la table à la nuit tombée. Et c'était fini. L'an dernier, où la qualité plus grande s'alliait à une quantité moins forte, la moyenne avait été de 124.000 fr. pour une pièce de 228 litres contre 81.000 en 1946.

Le soir, un dîner aux chandelles, servi dans le Bastion des Cordeliers, réunit l'élite des personnalités et la foule des gastronomes. Une série de discours-éclairs et académiques, clôtura ce repas, où les mets et les vins clamèrent, une fois de plus, la gloire de la Bourgogne.

On a beau dire « A bon vin, pas d'enseigne », il est bon néanmoins de faire savoir, (ce qui est du savoir-faire), que les vins de Bourgogne siègent parmi les grands de ce monde.

CHRONIQUE DE LA GIRONDE

Novembre a compté encore en Gironde comme un mois de vendanges pour les grandes régions de vins blancs : Sauternes, Barsac, les Graves et, de l'autre côté de la Garonne, Loupiac, Sainte-Croix du Mont et les premières côtes de Bordeaux. Vendanges décousues, il est vrai, interrompues souvent trois ou quatre jours à cause de la pluie, puis reprises souvent sous un ciel gris une fois le raisin un peu ressuyé. En somme, vendanges si peu éclairées par le soleil que les dernières bastes ont été remplies juste à temps pour la date limite des déclarations de récoltes, le 25 novembre.

Ainsi « les accabailles » ou fêtes de fin de vendanges ont eu lieu sous un ciel gris et maussade dans les grands châteaux du Sauternais, mais le vin nouveau a mis quand même la gaieté et l'ambiance joyeuse qui, conviennent au repas et au bal qui suit où tout le monde jeunes et vieux, dansent ensemble avant de se quitter en se donnant rendez-vous pour l'année prochaine.

Il est possible maintenant de se faire une opinion un peu plus précise sur la qualité future des vins blancs de cette année. Disons tout de suite qu'ils sont très droits et francs de goût alors qu'on aurait pu craindre le contraire,

vue la date exceptionnellement tardive des vendanges et la très grande pourriture des derniers raisins sur pied. Evidemment ces vins sont légers : les poids des dernières barriques ramassées n'excédaient pas 11 ou 12° à Barsac et 13 à peine à Sauternes. À part quelques très belles barriques de tête titrant de 17 à 20° environ et malheureusement trop peu nombreuses, les poids du gros de la récolte oscille de 13 à 14°. Au point de vue du Millesime on peut les comparer aux 39.

La quantité a été d'une bonne moyenne, ainsi que nous le laissions prévoir dans la dernière chronique. Aussi les propriétaires de Preignac, Barsac et autres lieux gelés à plat en 1945 contemplent d'un œil satisfait les longs alignements des barriques pleines et frémissantes du vin nouveau. Bien sûr, dans les grands châteaux, une partie seulement de la récolte sera vendue sous l'étiquette du cru et l'autre portera l'appellation plus générale de Sauternes, par exemple.

Pour les vins rouges, leur bonne qualité se confirme. Il est dommage seulement que la quantité n'ait pas suivi, les cépages rouges ayant été beaucoup plus atteints par la coulure que les blancs.

La quantité globale des vins récoltés en Gironde peut se chiffrer à environ 2.500.000 hectolitres, dont 6 à 700.000 hl de vins de consommation courante. Ces chiffres sont une bonne approximation avant d'avoir en main les statistiques des Contributions Indirectes. Disons que si 6 ou 700.000 hl de vins ordinaires étaient réalisés, cela rendrait les plus grands services aux grandes propriétés pour leur personnel. En effet la fourniture de vin au personnel, prévue par les accords de travail des commissions paritaires cantonales, a pesé d'un poids très lourd dans le budget des grands châteaux, principalement en Médoc; un d'entre eux n'a-t-il pas dû acheter pour 2.000.000 de francs de vins à ce titre en 46.

Quant au ravitaillement de la population urbaine de la Gironde par les vins ordinaires du département, il sera toujours difficile en vin rouge, celui-ci étant gardé pour le personnel et la consommation familiale, de préférence au vin blanc. Ce dernier pourrait être utilisé à cette fin et les Bordelais en seraient certainement heureux, eux qui n'ont touché que deux ou trois litres ce mois-ci, les premiers depuis longtemps. Il est vrai que l'ingéniosité de chacun est employée au maximum dans le transport du cher (à double sens) pinard : d'après le Directeur des C. I., lui-même de la Gironde, une bonne moitié du vin ordinaire circule dans ce département sans papiers de régie et cet avis a été cité un lundi à la réunion du Conseil Général de la Gironde. Du reste il n'y a qu'à rentrer le dimanche soir à Bordeaux pour voir qu'elle est justifiée, vu le nombre de cantines transportées de diverses façons.

En résumé, le ravitaillement de la Gironde, qu'il soit occulte ou officiel, doit nettement s'améliorer cet hiver et dans l'année qui vient.

Les cours des vins vieux ont peu changé ce mois-ci : voici quelques chiffres :

Vins blancs :

Loupiac, Sainte-Croix du Mont, Graves, Cérons, Premières Côtes de Bordeaux : de 120.000 à 135.000 frs le tonneau pour les années 1942, 43, 45 avec une moins-value de 10.000 frs environ pour les 44.

Entre-deux-Mers, Blayais, Bourgeais et similaires : 80.000 à 90.000.

En Sauternais les grands châteaux vendent dans les 280 frs la bouteille.

Vins rouges au tonneau de 900 litres.

Premiers crus du Médoc, plus de 200.000 francs.
Deuxième, troisième et quatrième crus, 160 à 120.000 fr.
Premiers crus de Saint-Emilion, 150 à 200.000 francs.
Premiers crus de Pomerol, 150 à 200.000 francs.
Les crus moins cotés suivent de 120.000 à 140.000 fr.
Les vins rouges des premières côtes de Bordeaux ainsi que les Bordeaux se traitent dans les 90 à 100.000 francs.

Ces prix s'entendent pour les 42, 43, 45 et pour les 44 avec une petite moins-value.

Au début du mois le marché des vins de 46 a été troublé par la menace d'intégration de 25 % de la récolte, menace qui ne s'est heureusement pas réalisée.

Le déblocage des vins à A. C. de 1946 a été aussi bien accueilli, mais il va ralentir pour un temps les affaires, car il faut attendre que les 10 % pour l'exportation soient livrés et donc que la répartition des bons d'achat soit faite entre les négociants.

Le cours des vins de cette année vendus en transfert de blocage jusqu'à maintenant se situent dans les 7.000 frs l'hecto, tant pour les vins blancs de l'Entre-deux-Mers et du Blayais que pour les rouges : Bordeaux.

Ces décisions assez favorables ont été malheureusement suivies par celle de l'augmentation de la taxe de Solidarité Agricole qui a été portée de 120 à 420 francs puis quelques jours après à 630 fr. par hectolitre.

On ne peut que regretter cette mesure qui va encore accroître le prix des vins sur la table du consommateur. En effet les producteurs ne voulant pas supporter ces droits excessifs les font payer à l'acheteur et ainsi de suite. À ce propos il faut noter le rôle utile joué dans cette question par le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux : celui-ci a mis d'accord la propriété et le commerce sur la question délicate du paiement de cette taxe en examinant les différents cas qui se présentaient suivant la date de vente des marchandises et celle de l'institution des nouveaux droits.

Sans entrer dans les détails de cette affaire, disons que c'est là une bonne démonstration de l'utilité qu'il y a à mettre en contact les corporations intéressées par la même marchandise : le vin de Bordeaux.

Signalons encore dans ce mois si fertile en arrêtés de toutes sortes, une circulaire des C. I. spéciale à la Gironde et aux vins blancs ; elle autorise les propriétaires à modifier leur déclaration de récolte entre le 1er et le 10 mars 1947 quant à l'appellation adoptée. Cette initiative est due au Comité National des Appellations d'Origine des Vins. Celui-ci estime à juste titre d'ailleurs que du fait des vendanges très tardives cette année les propriétaires ne pouvaient pas toujours connaître exactement le degré final de leur ensemble au moment de la déclaration de récolte.

Quant aux eaux-de-vie d'Aquitaine, la commission de Bordeaux siège tous les lundis et finit d'examiner les stocks avant de s'intéresser aux eaux-de-vie de la campagne nouvelle.

Les cours sont de 32 à 35.000 fr. l'hectolitre d'alcool à 100° pour les eaux-de-vie de vin et de 10.000 francs de moins pour celles de marc.

Bibliographie

EMSCHWILLER G., GRANJON J et VELAN M. — La teneur en thiosulfate des bouillies sulfocalciques. — *C. R. Acad. Sc.*, 1946, 222, N° 2, 145-147, 7 janvier.

Le chauffage en milieu aqueux de soufre et de chaux entraîne la formation simultanée de polysulfures et d'hyposulfite. Si, avant que la transformation soit achevée, la teneur en polysulfures dépasse une valeur légèrement sup. à 1 mol. gr./1., la conc. en hyposulfite diminue en même temps que du sulfite de calcium précipite. Plus la bouillie est conc. et plus la teneur en thiosulfate est faible.

D'autre part, la réaction de la chaux sur le thiosulfate entraîne une dissoc. en sulfite et polysulfures.

Il se produit donc en fin d'analyse deux réactions s'opposant, l'une destructrice, l'autre génératrice de thiosulfate, et aboutissant à un pseudo-équilibre tel que la teneur finale en hyposulfite est en raison inverse de celle en polysulfure.

Il est probable que la vitesse de régénération du thiosulfate, qui devrait croître avec la conc. du sulfite, est combattue par la diminution de solubilité du sulfite dans les bouillies très concentrées.

OPARINE A., BESINGER E. et BATAYNA J. — Sur les changements que subissent les substances azotées du champagne au cours de la maturation. *Biokhimia*, 1945, 10, N° 4, 311-325.

Sous l'influence des levures, les substances azotées du champagne subissent de profondes modifications consistant en une augmentation considérable de l'azote aminé et des bases azotées, avec diminution simultanée de l'azote inconnu non précipité par le tanin et non dosable par la méthode de van Slyke. L'azote protéique reste à peu près inchangé. L'azote des levures elles-mêmes n'atteignant qu'environ 5 % de la qualité totale. Ces changements ne présentent guère d'importance dans le bilan général des substances azotées du champagne.

BASTISSE E. M. — Rôle vecteur de divers anions minéraux ou organiques dans les phénomènes géochimiques et physiologiques. — *Ann. Agron.*, 1945, 15, N° 1, 30-56, janvier-février-mars.

L'anion silicique, les anions phosphorique, pyrophosphorique et borique ainsi que certains anions organiques jouent un rôle vecteur à l'égard des métaux avec lesquels ils donnent des complexes colloïdaux métalliques électronégatifs où le métal est dissimulé et protégé contre la précipitation. La migration de ces métaux peut s'effectuer dans les sols, même en présence de carbonate de calcium. Ces complexes à l'état floculé donnent par dissociation au contact de l'eau des produits à rapports anions/métaux élevés qui dialysent et que l'on retrouve dans les eaux de lavage.

Les complexes métallo-siliciques sont utilisables par la plante. Les métaux sont absorbés en même temps que la silice selon un rapport SiO_2/métal élevé qui se modifie dans la plante. La silice assure le transport de ces métaux; les autres anions peuvent remplacer l'anion silicique. Ces différents complexes peuvent être utilisés pour la thérapeutique des diverses affections dont peuvent être atteints les organismes vivants végétaux et éventuellement animaux.

Dans le cas de la chlorose ferrique, il y a intérêt à associer au métal fer une petite quantité de manganèse ; le fer ferreux apparaît comme étant supérieur au fer ferrique.

Dans le cas du mildiou et de la tavelure, l'emploi du cuivre sous cette forme protégée permet de réduire au 1/10 et même à moins la quantité de ce métal nécessaire pour effectuer les traitements par rapport aux quantités de cuivre utilisés sous la forme de bouillie bordelaise.

FABRE J.-H., **Analyse des vins et interprétation des résultats analytiques.** 1 vol. 16,5×25,5, 347 p., 186 fig., La Typo-Litho et J. Carbonel, Alger, 1945, 230 fr.

Le deuxième tome du *Traité encyclopédique des Vins*, plus spécialement consacré à l'analyse de ces derniers, en est maintenant à sa troisième édition, qui a été entièrement refondue et mise à jour conformément aux conventions internationales du 5 juin 1935 et à la loi française du 21 mars 1936.

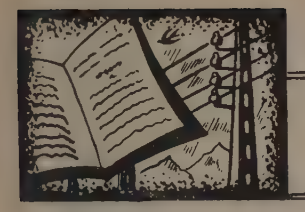
L'auteur s'est efforcé de décrire d'une façon aussi simple que possible les questions en réalité fort complexes ayant trait non seulement aux meilleures méthodes d'analyse, mais aussi à l'interprétation des résultats analytiques, en vue des transactions commerciales et de la répression des fraudes.

Pour cela, après avoir rappelé brièvement le principe des examens organoleptiques, de tenue à l'air et d'examen microscopique des vins, il expose successivement les différentes méthodes permettant d'apprécier le degré alcoolique, la densité, l'acidité, l'extrait sec, etc., des vins. L'exposé de ces méthodes est essentiellement pratique et est accompagné de nombreux dessins explicatifs permettant de se remémorer sans effort, la série entière des opérations que comporte chaque analyse. Une large place est faite à l'interprétation des résultats analytiques et aux « règles œnologiques courantes » pour l'appréciation du mouillage des vins.

Enfin les règles qui président à l'établissement des expertises sont clairement indiquées.

Cet ouvrage bien présenté, s'adresse aux étudiants en œnologie, aux viticulteurs et commerçants en vins, aux chimistes professionnels, aux avocats, magistrats, etc.

A. V.



Informations

NOUVELLES DU VIGNOBLE

Premières attributions de produits anticrypto-gamiques.

On vient de débloquer une première tranche de produits à base de cuivre pour les vignobles, à raison de 20 kilos à l'hectare. Ces produits seront fournis soit sous forme de sulfate à 25 %, soit sous forme de verdet à 32 %, ou encore sous forme de bouillie cuprique prête à l'emploi.

S'ils le désirent, les viticulteurs pourront éventuellement confier aux fabricants de bouillie leur attribution de sulfate, en vue de sa transformation en bouillie.

De même, on a débloqué une première tranche de 20 kilos de soufre par hectare, Ce soufre sera livré sous forme de soufre trituré, sublimé, mouillable, cuprique, ou soufre de minerai enrichi de soufre jaune.

Nous rappelons que les soufres noirs, les soufres pulvérisables, ou micronisés, et le minerai naturel sont de vente libre.

Les attributions de monnaie matière ;

Désormais, l'approvisionnement des agriculteurs en métaux ferreux, verre maraîcher, cuir, baches, cordages, chambres, ne sera plus assuré par le Service du Machinisme agricole à Paris, ou par les Services départementaux du Génie Rural.

En effet, la répartition de ces produits est maintenant assurée à l'échelon national par la Confédération générale de l'Agriculture. A l'échelon départemental, ce seront les Offices agricoles départementaux qui auront la charge de répartir les contingents qui auront été mis à leur disposition par la C. G. A. qui leur fera parvenir les bons et tickets correspondants.

Avec quels cépages reconstituer les vignobles.

Il avait été prévu par le projet de loi, modifiant les dispositions du Statut Viticole au sujet des plantations et replantations de vignes, que les remplacements anticipés de parcelles qui ne devaient être arrachées que d'ici 3 ans, étaient autorisés à condition d'être effectués à l'aide de cépages autorisés. Ces cépages de remplacement devaient être choisis sur une liste établie sur proposition d'une commission départementale, agréée par une commission désignée par le Ministère de l'Agriculture. Etant donnée la date tardive de l'adoption de ce projet de loi, et la proximité de l'époque des plantations, il a été décidé, en accord avec l'Administration des C. I. que cette mesure entrerait immédiatement en vigueur. Mais, les listes de cépages autorisés ne sont en général pas établies.

Aussi, utilisera-t-on, partout où elles ont été dressées, les listes de cépages déterminées par les commissions qui furent convoquées il y a neuf mois, pour étudier les modalités de déblocage du pécule viticole. Là ou les listes n'existent pas, des commissions seront composées et réunies de toute urgence pour dresser ces listes de cépages autorisés.

La motoculture des vignobles en pentes.

Si le problème de la motorisation des travaux viticoles exécutés en plaine ou sur les faibles pentes se trouve résolu de façon satisfaisante par l'emploi de tracteurs ou de motoculteurs, cette solution ne donne plus de bons résultats dès que la pente devient assez forte comme cela se produit dans certains vignobles de choix, tels que ceux de Champagne. C'est ce qu'avaient montré les essais de mars, que nous avons relatés en leur temps.

Mais, il semble que ce problème de la motoculture des vignobles à forte pente ne soit pas insoluble, comme vient de le prouver une récente démonstration de matériel suisse, faite en Champagne. Les Suisses étaient mieux placés que quiconque pour aborder l'étude de cette question, une grande partie de leurs vignes étant constituées par des vignes de coteau. La solution proposée est élégante, sinon nouvelle.

Il s'agit d'un moto-treuil, placé sur la fourrière supérieure du vignoble et remorquant les instruments par cable du bas jusqu'en haut. Ce moto-treuil est constitué d'un moteur de 7 chevaux, monté sur un bâti léger que deux hommes peuvent aisément déplacer. Ce moteur actionne un tambour horizontal sur lequel vient s'enrouler le câble de traction. Le bâti est pourvu d'un système d'ancrage constitué par 4 tubes disposés aux 4 coins et légèrement inclinés par rapport à la verticale dans le sens de la traction. Sous l'influence de celle-ci et du poids du moteur augmenté de celui du conducteur de treuil, les tubes s'enfoncent dans le sol, assurant un ancrage solide.

Les instruments de culture ont été spécialement

conçus pour ce genre de travail, On a prévu une charrue vigneronne, un buttoir, une houe et une charrue défonceuse. Les pièces travaillantes sont classiques. Les modifications essentielles portent sur le bâti. Si en effet, le treuil remonte les instruments en les faisant travailler, il faut les redescendre à vide, à la main. A ce propos on peut noter que ce fait limite l'emploi d'un tel matériel aux terrains à pente suffisamment forte pour que cette descente se fasse sans trop d'efforts.

On a donc prévu un dispositif simple de déterrage et de relevage des outils ; ainsi que la réduction temporaire de l'écartement des pièces travaillantes afin d'éviter l'accrochage des ceps à la descente ; et, enfin, les mancherons peuvent se rabattre autour d'un axe horizontal ; ce qui transforme l'ensemble en une sorte de brouette.

Il est intéressant de noter que le coût de l'ensemble n'est pas supérieur au prix d'un bon cheval.

Enfin, un pulvérisateur a également été mis au point. Son fonctionnement très bien étudié, prévoyant en particulier l'alimentation continue en marche, permet d'effectuer les traitements très rapidement.

La récolte 1946 en Algérie.

En attendant le résultat des déclarations de récolte pour la métropole, voici ceux de l'Algérie :

La récolte totale a été en 1946 de 9.037.000 hl., contre 9.500.000 en 1945. Cette récolte est un peu supérieure à ce que l'on espérait. La répartition est la suivante :

Alger	3.375.000 hl.
Oran	4.832.000 hl.
Constantine	830.000 hl.

Côtes du Rhône.

Le Conseil d'Administration du Syndicat général des Vignerons des Côtes-du-Rhône s'est réuni en Avignon le 9 novembre à 10 heures du matin sous la Présidence de M. Le Roy président du Syndicat.

Cinquante six associations communales ou intercommunales étaient représentées.

Situation viticole. — Le Président retrace les grandes lignes du différend qui a surgi entre la Fédération Nationales des appellations viticoles de France et le Ministère du Ravitaillement. Il indique que dans ce conflit la solidarité viticole a joué à bloc et les producteurs de vins à appellation contrôlée ont apporté à leurs confrères, tout l'appui qu'ils étaient en droit d'attendre. Il précise que pour essayer d'une conciliation la Fédération Nationale des producteurs de vins à A. C. est allée jusqu'à proposer de livrer un million d'hectolitres de vins fins au Ravitaillement général à condition qu'un secteur de liberté soit accordé aux producteurs de vins de consommation courante. Finalement le Président du Conseil a arbitré le conflit dans les conditions que la Presse a porté à la connaissance du public.

Intégration des vins à A. C. — Le Ministère du Ravitaillement a établi un projet tendant à intégrer 25 % des vins à A. C. dans le Ravitaillement général. Les associations viticoles ont immédiatement protesté contre un pareil arrêté qui renouvellerait les difficultés inextricables du passé, d'où l'on n'avait pu sortir qu'avec le retour à la liberté. En outre, une mesure de cet ordre ne manquerait pas de provoquer un nouveau scandale du vin dans l'attribution des bons d'achat portant sur les appellations célèbres. Le Président a bon espoir que ce projet de décret n'ait aucune suite et l'assemblée lui demande unanimement d'agir dans ce sens.

Déblocage des vins à A. C. — Les associations viticoles ont protesté contre le blocage des vins à A. C. jusqu'au 15 janvier et demandé que la liberté de circulation leur soit rendue le 1er décembre.

Orage de grêle du 30 août. — Le Président donne lecture de la lettre que le Ministère de l'Agriculture lui a adressée en réponse à l'envoi du rapport qu'il a établi sur cette calamité. Le seul concours financier qui puisse être apporté par l'Agriculture consiste en prêts spéciaux à moyen terme au taux de 3 % et d'une durée maximum de 15 ans. En outre, le Ministère des Finances a promis d'examiner avec bienveillance les demandes de dégrèvement d'impôt présentées en faveur des victimes de calamités agricoles. Les intéressés sont invités à adresser au plus tôt une demande à la Direction départementale des Contributions Directes. De son côté, l'Administration centrale des Contributions Directes vient d'admettre le report du déficit en matière d'impôt sur le bénéfice agricole toutes les fois où il y a eu dommage grave.

Assemblée générale. — La prochaine assemblée générale ordinaire est fixée au 23 novembre à 10 heures du matin dans la salle de la Caisse régionale de Crédit agricole d'Avignon.

Taxe de solidarité agricole. — Le Président indique qu'aux termes des travaux préparatoires qui ont abouti à l'institution d'une taxe sur les produits pour financer les allocations familiales agricoles, travaux préparatoires ayant pour but d'appliquer au financement des allocations familiales en agriculture la même méthode que dans le Commerce et l'Industrie, la taxe de solidarité de 420 frs par hectolitre, qui est une taxe sur le produit, est à la charge de l'acheteur. L'article 16 de l'arrêté du 10 septembre 1946 précise du reste qu'il en est ainsi pour les vins de consommation courante et les V. D. Q. S. Or ces derniers ont un secteur libre comme les vins à A. C. Il va du reste poser officiellement la question à l'Administration. En attendant, il invite les viticulteurs à préciser à qui incombe le paiement de la taxe de solidarité toutes les fois où ils feront une vente.

Les machines agricoles.

Au *B. O. S. P.* du 16 octobre 1946, un arrêté fixe en baisse les taux limites des remises globales du commerce des machines et du matériel agricole. Cet arrêté intéresse en particulier : les tracteurs et motoculteurs, le matériel de préparation du sol, les instruments destinés à la lutte contre les ennemis des cultures, le matériel de vinification ainsi que le matériel spécial de traitement du vin et les pompes.

D'autre part, voici à titre d'indications, les prix limites de vente à la culture de pulvérisateurs « John Bean » importés de Grande Bretagne (*B. O. S. P.* du 18 octobre 1946).

Royal 20,300 gallons, avec tuyaux de caoutchouc et lances	300.000
Royal 20, 200 gallons avec tuyaux de caoutchouc et lances	276.100
Type 4 607, 150 gallons avec tuyaux de caoutchouc et lances	121.960

CONSEILS TECHNIQUES

La vigne en janvier.

Les travaux de la taille doivent se poursuivre. en évitant naturellement de tailler les jours de forte gelée. On enlèvera les bras qui, au cours du cycle précédent de végétation, n'ont donné que des pousses faibles et malingres.

En vue de l'obtention de greffons, on laissera, sur les vignes vigoureuses ayant un certain âge, des sarments. Surtout, il ne faut jamais utiliser de gourmands pour l'obtention de ces greffons. Les sarments qui donneront les greffons ne seront taillés qu'au moment du départ de la végétation, juste avant la montée de sève.

Les labours d'hiver se poursuivront dès que la taille et les remplacements seront terminés. On en profitera pour apporter les fumures indispensables si on ne l'a pas encore fait. En particulier, les fumiers pailleux doivent être utilisés le plus tôt possible pour avoir le temps de se décomposer avant le départ de la végétation. Pour les engrais nitriques, au contraire, attendre le printemps.

Autant que possible, faire le traitement d'hiver contre les insectes nuisibles, en particulier dans les vignes qui en ont souffert l'été dernier.

Si on ne l'a déjà fait, butter jusqu'au collet les plants racinés que l'on a mis en place pour atténuer l'action du froid. De même ne découvrir autant que possible les pieds des ceps que quand les grands froids seront passés.

Eviter de faire voyager les plants de vignes racinés. par jours de forte gelée ; même s'ils sont enveloppés dans la paille. Ne pas les mettre non plus en place quand la terre est gelée ; ni au moment du dégel. Sinon on s'expose à des mécomptes.

A la cave où les soutirages doivent être effectués, surveiller les foudres et les cuves pour les maintenir pleins. Pour les foudres en particulier, la surveillance doit être constante pour éviter les fuites causées par la rupture d'un cercle ou par un défaut du bois.

Si l'on veut bien conserver les foudres en cave, il faut passer tous les 2 ou 3 ans les cercles au goudron, et le bois au vernis ou à la peinture.

Renouveler le soufrage des fûts qui ont été vidés en octobre et novembre. Aérer un peu les caves par vent du nord après les journées de pluies, pour éviter les moisissures.

La clarification des vins, collage ou filtration.

Quand la vinification a été conduite correctement, et que les conditions de traitement ont été normales, la clarification doit se faire normalement de façon spontanée. Mais, ce n'est pas toujours le cas, et fréquemment, quand les vins ne s'éclaircissent pas facilement d'eux-mêmes, il faut les traiter pour leur donner cette limpidité et ce brillant qui sont les caractéristiques d'un vin loyal et marchand.

Pour cette clarification, on dispose de deux moyens. La pratique la plus ancienne est celle du collage, qui, bien menée donne d'excellents résultats. Depuis la fin du siècle dernier, le filtre est venu apporter un moyen plus rapide, et beaucoup plus sûr disent certains, quand on sait bien s'en servir. Quelle méthode utiliser ? et peut-on employer l'une ou l'autre indifféremment ?

L'étude du mode d'action de ces deux processus montre qu'ils sont essentiellement différents, et qu'ils ne peuvent toujours se substituer l'un à l'autre.

Le collage consiste à produire dans le vin la formation d'un précipité qui englobe les particules solides et tombe, en les entraînant au fond des vases vinaires. Donc le collage va éclaircir le vin ; mais, en outre, au cours du soutirage qui doit obligatoirement, le suivre, on sépare du vin clarifié les germes qui ultérieurement pourraient le troubler ; d'où une stérilisation. Mais, le collage ne peut toujours être employé ; et la prise de colle et le dépôt sont soumis à l'action d'un certain nombre de facteurs, qui pourront constituer autant de causes d'insuccès. La coagulabilité, variable suivant les colles, est d'autre part faible dans les vins riches en matières pectiques (vins gras ou visqueux) ; pour atteindre son maximum, elle demande des vins riches en tanins et sels minéraux. Le vin, de plus, ne doit plus fermenter, même très légèrement ; il ne doit pas non plus être malade : la graisse en particulier qui les rend visqueux, huileux, empêche la chute de la colle. Enfin, des trépidations, des variations de pression atmosphérique peuvent aussi empêcher le collage d'être efficace. On reproche encore au collage, du fait de la fixation des matières tannoïdes sur la colle, d'atténuer le corps du vin ; et aussi, au cours du soutirage ultérieur, on a une certaine perte de vin, par les bas vins de colle.

Mais, chaque fois que le collage est bien conduit, dans de bonnes conditions, en particulier avec des colles à coagulation lente, la limpidité du vin résultant est parfaite.

La filtration est, elle, une opération purement mécanique ; on fait passer le vin au travers qui agit à la façon d'un tamis par la retenue des particules solides de dimensions supérieures à celles de ses pores. Elle retiendra donc les impuretés qui formaient les troubles ; et aussi une partie des ferments d'où stérilisation partielle. Le filtre agit aussi autrement. Les parois des fins vaisseaux capillaires qui en constituent les pores retiennent par absorption des fines particules qui sans cela l'auraient traversé. Mais, en outre, ces forces attractives provoquent une rupture des équilibres chimiques, lesquels dans la suite mettent un certain temps à revenir à leur état initial. En particulier, dans les vins ou les troubles sont provoqués par une floculation des colloïdes, on peut avoir à nouveau production d'un trouble après filtration, celle-ci ayant déclanché une nouvelle floculation des colloïdes qui étaient toujours en suspension. De plus, cette même action peut provoquer des oxydations, d'où développement de goûts et saveurs oxydes qui peuvent d'ailleurs s'atténuer avec le temps.

Mais, on reconnaît à la filtration l'avantage d'être rapide, peu coûteuse, de demander peu de main-d'œuvre, et de ne pas provoquer de pertes par les bas vins.

On a donc avec la filtration et le collage deux moyens de clarification que l'on devra utiliser dans certains cas précis ; parfois d'ailleurs, on pourra les combiner pour obtenir des vins de limpidité et de conservation parfaites.

AU JOURNAL OFFICIEL

L'organisation du marché des vins, campagne 1946-47.

Un arrêté en date du 7 novembre a été publié au *Journal Officiel* qui modifie et complète l'arrêté du 16 septembre relatif à la campagne 1946-47, conformément aux protocoles du 4 et du 19 octobre. Voici les points les plus intéressants de cet arrêté :

1° *Consommation familiale.* — La partie excédentaire de celle-ci est laissée à la libre disposition du viticulteur, à partir du moment où celui-ci justifiera de la livraison effective de la totalité de la partie commercialisable de sa récolte réservée au Ravitaillement.

2° *Contingent de vin libre à la vente.* — A titre de prime à la livraison, il sera laissé, avec liberté de transaction et d'expédition, à la disposition des viticulteurs qui auront commercialisé avant le 31 décembre 1946 le quart de la partie disponible de leur récolte un volume de vin égal à 5 pour 100 des quantités ayant donné lieu à une transaction définitive.

Les viticulteurs qui auront commercialisé la totalité de leur récolte avant le 31 décembre bénéficieront immédiatement après justification des transactions définitives dans les formes indiquées ci-dessus de la prime de 5 % sur la totalité de leur récolte ainsi commercialisée.

Les producteurs de vins délimités de qualité supérieure pourront disposer librement de ces vins au moyen de transferts à concurrence des quantités libérées sur des vins de consommation courante appartenant au contingent libre de 5 %.

En aucun cas, les viticulteurs remplissant les conditions fixées ne pourront expédier la portion libérée de leur récolte avant le 1er décembre.

3° *Expéditions directes aux consommateurs.* — Contre remise de sa carte de vin, chaque consommateur qui en fera la demande au directeur départemental du ravitaillement général de son domicile avant le 31 décembre 1946 pourra recevoir une autorisation d'achat direct à la propriété ou chez un négociant barricailleur.

La demande présentée par l'intéressé vaudra option pour toute la durée de la validité de la carte et ne pourra donner lieu qu'à la délivrance d'une seule autorisation permettant l'achat d'une quantité globale de 55 litres, représentant la valeur forfaitaire attribuée à chaque carte.

D'autre part, les vins et moûts originaires de l'Afrique du Nord sont importés librement dans la métropole, d'après le programme établi par le ministre du ravitaillement en accord avec les autorités Nord-Africaines

Les eaux-de-vie du Calvados.

Le *Journal Officiel* s'occupe également des appellations d'origine des Eaux-de-vie de cidre. Le *J. O.* du 19 octobre, prévoit que l'appellation d'origine réglementée « Calvados » est exclusivement réservée aux Eaux-de-vie de Calvados du Perche, du pays de la Risle, du pays de Bray, du Cotentin, de l'Avranchin, du Domfrontais, ainsi qu'aux coupages de ces eaux-de-vie entre elles ou avec des eaux-de-vie de Calvados du pays d'Auge.

Déblocage des vins d'appellation d'origine . récolte 1946.

Un arrêté paru au *Journal Officiel* du 24 novembre a mis fin au blocage des vins à appellation d'origine contrôlée de la récolte 1946 institué par l'arrêté du 10 octobre.

Le régime de la liberté est rétabli, sous réserve pour le producteur d'avoir livré pour les besoins de l'exportation :

1° le contingent de 15 % de la récolte 1945 prévu par l'arrêté du 2 janvier 1946.

2° Un contingent égal à 10 % de sa production totale de la récolte de 1946.

Pour ce dernier contingent, les prix à la production fixés par les arrêtés du 9 février et du 29 juin 1943 peuvent subir les majorations suivantes :

80 % pour les vins dont les prix étaient inférieurs à 1.750 fr. l'hectolitre.

40 % pour les vins dont les prix étaient compris entre 1.750 et 5.000 francs l'hectolitre. sans cependant pouvoir excéder 6.000 francs l'hl ou être inférieur à 3.100 francs.

10 % pour les vins dont le prix était supérieur à 5.000 fr. l'hectolitre sans pouvoir être inférieur à 6.000 fr.

Sont assujettis à cette livraison d'un contingent de 10 % tous les producteurs dont la récolte totale en vins à appellation contrôlée est au moins égale à 20 hl.

Accroissement des taxes sur les vins.

La taxe de solidarité sur les vins récoltés en 1946 a été fixée par un récent arrêté paru au *J. O.*

Pour les vins de consommation courante, le taux de cette taxe, instituée par les articles 27 à 30 de la loi du 27 avril 1946 est fixé par hectolitre à 90 % du prix de base du degré hectolitre.

Cette taxe est majorée de 50 % pour les vins délimités de qualité supérieure, et de 40 % pour les vins d'appellation d'origine contrôlée.

Blocage des bois et plants de vignes.

Par arrêté paru au *Journal Officiel* du 27 novembre sont bloqués chez les producteurs et les pépiniéristes :

1° tous les bois et boutures greffables de vignes :

2° les plants racinés des variétés 61-49, R 110 et R 99.

En outre est interdite pour la campagne 1946-47 la plantation de boutures greffables en vue d'obtenir des plants racinés porte-greffes

Les besoins des viticulteurs seront couverts par des bons d'approvisionnement établis par le service de la sélection et de contrôle des bois et plants de vignes.

Les bois et plants ne pourront circuler qu'accompagnés du duplicata de ce bon d'approvisionnement.

La liberté pour les vins de Champagne.

Un arrêté paru au *B. O. S. P.* du 5 novembre 1946 rend la liberté aux prix à la production et à tous les stades du commerce des vins de Champagne, dont les prix peuvent désormais être librement débattus entre vendeurs et acheteurs.

NOUVELLES DIVERSES

La mortalité par alcoolisme aigu en France.

D'après une statistique publiée par la Direction de la Statistique générale, voici le nombre de décès par « alcoolisme chronique ou aigu », enregistrés ; avec la proportion par rapport aux décès pour autres causes.

	Nombre de décès pour alcoolisme	Proportion par rapport au nombre total de décès
1936	1.603	3 pour 100.000
1940	1.298	3 pour 100.000
1941	1.326	4 pour 100.000
1942	603	2 pour 100.000

Situation du parc de wagons réservoirs.

Actuellement, le parc de wagons réservoirs, comprend 8.023 wagons, répartis comme suit :

6.844 roulant pour le commerce ;

602 loués au service des vins ou à l'Intendance militaire ;

577 contrôlés par la C. G. W. R.

Au cours de la guerre, 1.620 wagons réservoirs ont été avariés par faits de guerre ; et 742 ont été égarés hors de la France.

En outre, 1.519 sont inutilisables.

Classement des vins délimités de qualité supérieure.

Au *B. O. S. P.* du 22 novembre 1946, est paru le tableau de classement des vins délimités de qualité supérieure. Ce tableau comporte aussi les vins originaires des départements d'Alger et d'Oran.

GRANDE-BRETAGNE

Importation.

Après avoir passé six années sans importer de vins ou de liqueurs la Grande-Bretagne en a, en ces derniers temps, importé des quantités considérables, en prévision des fêtes de Noël. D'après la « Wine and Spirits Association », on a importé 10.000 barriques de bourgogne, de vins d'Alsace et de vins mousseux, sans compter du porto et du sherry du Portugal et d'Espagne, deux millions de bouteilles de champagne et 1.000 tonneaux de rhum. Les cours des vins sont à peu près triples de ce qu'ils étaient avant la guerre.

(*Neue-Zürcher Ztg*, 12-11-46).

HONNEURS DÉCERNÉS AUX SOUTIENS DE LA VITICULTURE

Nous sommes heureux d'annoncer aux Lecteurs de la **Revue** que M. Eugène CAUSSE, directeur de la **"Journée vinicole"** vient d'être admis dans l'ordre de la Légion d'honneur, que MM. BORGEAUD et DUCHET ont été élus Conseillers de la République. Nos meilleures félicitations. N. D. L. R.

Le Directeur-gérant Paul GERMAIN.

Dépôt légal N° 150. — SCHNEIDER Frères et MARY, LEVALLOIS-PERRET.

INDEX de la "REVUE DE VITICULTURE"

Tables alphabétiques et systématiques

Volume 92 — Année 1946

La pagination *B.I.* se rapporte au Bulletin d'Informations

I. — NOMS D'AUTEURS

Pages

A

ANDRÉ (A.). — Vins du Beaujolais de 1945 154

B

BASTISSE (E.-H.). — Rôle vecteur de divers anions minéraux ou organiques dans les phénom. géochimiques et physiologiques 438

BÉGUÉ (H.). — Nouv. insecticides organiques 259

BORD (G.). — D'une reconstitution à l'autre 35

BREJOUS (P.). — Production viticole française 275, 303

C

CABANE (E.). — Le rougeot parasitaire 12

CAPUS (J.). — Hier et aujourd'hui 3
— Rôle des usages dans les appellations d'origine 119

CHAMINADE (R.). — Echos du Midi 346
375, 404, 434

CHAPPAZ (G.). — Le Gamay de l'Aube et le vin de Champagne 70

CHEVROT (A.). — Vinification et répression des fraudes 344

CROS-MAYREVIEILLE. — Viticult. méridionale en face des problèmes de demain 195

CURRAN (M.). — Action anti-oïdium des mouillants à base d'alc. terpéniques 62
84, 143, 169, 434

D

DELASNERIE (J.). — Pulvérisation et pulvérisateurs 362

DEPARDON (L.) et **BURON** (P.). — Vins d'hybrides producteurs directs 273

DESRUE (A.). — Bouillies cupriques prêtes à l'emploi 206

DOUARCHE (L.). — La viticulture aux E.U. 23
— Le champagne 30
— Nouvelles du vignoble (à l'étranger) .... 5 *B.I.*
— La confrérie des chevaliers du Tastevin et l'œuvre de redressement national 90

DOUARCHE (L.). —
— Statistiques du Commerce extérieur des vins de France 181
— Conférence de la paix et questions viti-vinicoles 214
— Commerce du vin en Grande-Bretagne 243
— Viticult. en Afrique du Nord 278
— Les coopératives à l'aide de la viticulture 309
— Export. des vins, eaux-de-vie et liqueurs de France 333
— Perpect. récolte mondiale du vin en 1946 374

Pages

— Aliments empruntés au raisin. Politique de l'avenir du raisin 432

DOUGHERTY (Ed.). — Vins de Californie 24

EMSCHWILLER (G.), **GRANJON** (J.) et **VELAN** (M.) — Teneur en thiosulfate des bouillies sulfocalciques 438

F

FELLMANN (J. J.). — Le Chili producteur et importateur de vins et spiritueux 396

FLANZY (M.). — Progr. viticole de la France 163, 300, 336, 371, 399

FLANZY (M.), **RAYMOND** (M.) et **BOUSCARY** (Mlle A.). — Défense du vignoble contre l'oïdium. Essais de 1944 .... 229, 263

G

GALLES (P.). — Court-noué dans basse plaine Narbonnaise 227

GAROGLIO (P. J.). — Nouv. tech. sur les soufres dans la lutte anticryptogamique 393

GOYARD (J.). — Le court-noué et la réglementation du marché des plants de vigne 358

H

HENRIOT (E.). — En Champagne 409

HOT (A.). — Récoltes vinicoles de 1939 à 1944 6
— Probl. d'hier et d'aujourd'hui (écon. viticole) 87
— Législation comparée du vin et du cidre 123
— Sucrage des vendanges et des marcs 147
— La viticult. et l'impôt sur les affaires 164
— Monopole des alcools? 241
— Veillée d'armes 330
— Le commerce d'exportation 369

J

JULLIEN (J.-C.) et **JACQUIER** (R.). — Marché du soufre et utilisation des soufres français en viticulture 424

L

LABAT (Ch.) et **MIEGE** (E.). — Quest. du court-noué .... 67 *B.I.*

LAFON (R.). — Année viticole 1945 en Charente 78
— Gelées du 30 avril au 3 mai dans les Charentes et les vignobles de l'Ouest 100
— Expériment. en serre de prod. contre le mildiou de la vigne 174

Pages

LAFON (J.) et **VIDAL** (J. L.). — Chronique viticole de la Charente 348

LAFOUGE (M.). — Transports de vins en fûts et en wagons-réservoirs 235

LARUE (P.). — Difficultés de la soyaculture en France 89
— Fête des vendanges en Californie 153

LASSEIGNE (P.). — Les vins, eaux-de-vie et liqueurs, monnaie d'échange dans les relations commerc. de la France avec l'étranger 166

LAVEDAN (A.). — Un grand vin dans un beau verre 217
— Qual. des vins de France 306
— L'Armagnac en danger 402

LECEP CHAMPENOIS. — Chronique champenoise 409

LEGENT-FOURNES (P.). — Caves coopératives de l'Aude 46

LÉVEQUE (M.). — Les prix du vin 59

LIMASSET (P.). — Maladies à virus des plantes et probl. du court-noué 134

M

MARGERAND (P.). — Vignobles et eaux-de-vie d'Armagnac 115
— Form. professionnelle des cadres des métiers des vins et des spiritueux 294

MARGERAND (P.) et **THELLIER** (R.) — Eaux-de-vie : Etude analyt. et organoleptique 387

MAROT (G.). — Les hybrides français dans le plan de reconstruction du vignoble de vins courants du Centre-Ouest 76

MARSAIS (P.). — Prévoir défense contre gelées au vignoble 99
— Protect. cult. contre gelées printanières 131
— Pour faire le vin bon 323
— Pour reconstruire les vignobles de côteau, une motoculture spéciale s'impose 419

MAUME (L.) et **DULAC** (J.). — Comment les jeunes plantations de vignes utilisent le terrain différemment des vignes anciennes 157

MESNIL (M.). — Signif. et dosage du non-alcool » des eaux-de-vie 326

MOREAU (E.). — Form. professionnelle de la jeunesse viticole champenoise 359

MOREL (G.). — Essais de laboratoire sur le mildiou de la vigne 210

N

NAUDIN (J.). — Le contrôle de la qualité des vins exportés et l'arrêté paru le 6 juillet 1946 créant un « certificat de qualité » 340

NOBLET (A.). — Pourquoi planter? 240

O

Pages

OPARINE (A.), **BESINGER** (E.) et **BATAYNAY.** — Sur les changements que subissent les subst. azotées du champagne au cours maturation...... 438

P

PASTAC (I. A.). — La bouillie bordelaise a-t-elle trouvé un remplaçant 38, 72, 107

PÉRICHARD (M.). — Impressions de voyage d'un négociant en vins 182

PEYNAUD (E.). — Et. biochim. de la maturat. du raisin et de la comp. des vins 177, 271

PRIEUR (J.). — Chronique de Bourgogne 27, 44, 128, 187, 249, 280, 312, 347, 377, 408, 436

R

ROMARY (Dr.). — Médecine et agricult. : les végéto-stimulines......... 268

RONDELEUX (R.) et **VINAS** (J.). — Soufres mouillables et leur emploi en viticult. et arboricult. fruitière 140

ROSEAU (H.). — Méfaits de l'oïdium en 1941 dans le vignoble du littoral Cherchellois...................... 201

Pages

ROTH (H.). — Le vignoble Meknassi à la veille des vendanges........... 30
— Prix revient hectare de vigne dans région de Philippeville (Constantine).......................... 245

S

SAINT-CHARLES (R. de). — Blocage des vins en Beaujolais............. 61
— Vigneronnage en Beaujolais.... 366

SAMARAKIS (B. A.). — L'Office International du vin : Rôle et avenir... 15
— L'action internationale de Prosper Gervais....................... 47

SANDRET (M.). — Soufre et traitements contre l'oïdium............ 203

SANSON (J.). — Les gelées de mai 1945 et l'agriculture.............. 82

SCHULMANN (A.). — Le pécule viticole.......................... 9

T

TARDIVO (P.). — Causes du court-noué............................. 146
— Vins blancs (Côte d'Or)......... 228
— Les pinots en Côte d'Or........ 325

TELEKI (A.). — Importance reconstruction du vignoble............. 355

V

Pages

VALAIZE (H.). — Vinification dans les caves coopératives du Midi........ 208
— Le pesage des vins 394
— Vins nouveaux du Midi......... 423

VAVASSEUR (Ch.). — Vandanges tourangelles 32
— Au vignoble de Vouvray....... 377

VIALA (F.). — Déminage dans la région du Languedoc-Roussillon.... 112
— Optimisme..................... 291

VIDAL (J. L.). — Hybrides et métis, porte-greffes et cépages, greffons des Charentes....................... 36
— Efficacité comparée du soufre pur et des minerais enrichis contre l'oïdium.......................... 205

VIDAL (J. L.), et **LAFON** (J.). — Chronique de la Charente 404

VILLEPIGUE (R.). — Le scandale des champenoises vides............... 22
— Qui croire?.................... 244

VINAS (J.). — Action contre l'oïdium 141

W

WOROHOBIN (J. G.). — Caractères des moûts et des vins du littoral oriental de la Mer Noire.......... 49

II. — MATIÈRES

A

Pages

Analyse. — Anal. chim. (Livre)...... 64
Appareils. — *Parrenin.* — Gelées printanières : protection............... 128
Appellations d'origine. — Rôle des usages 119
— Saint-Julien : décret du 27 mai 1946 (*J. O.* 29 mai)................ 287
— Liberté pour appellations contrôlées, récolte 1945............... 318
— Côtes de Duras (décret n° 461735 du 3 août 1946)................ 352
— « Anjou coteaux de la Loire » 412
Conditions de contrôle de l'appellation (*J. O.* 30-8-1946) 412
— Vins d'Alsace 412
— Nouv. eaux-de-vie à appellation d'orig. règlementée 413
— Vins délimités de qual. supérieure . 413
— Déblocage des vins d'appellation d'origine : récolte 1946........... 442
— Comité National des Appellations contrôlées : Réun. du 20 octobre 1945........... 26 *B.I.*
— Quest. de la liberté des appellations contrôlées.......... 34 *B.I.*
— V. d'Alsace............... 41 *B.I.*
— « Calvados du Pays d'Auge » 62 *B.I.*
— Règlementation .... 75 *B.I.*
— Liberté des vins à appellat. contrôlées (*B.O.S.P.*, 4 janv.) 89 *B.I.*
— Marché des vins .... 97 *B.I.*
— Vins : Situat. du marché.... 112 *B.I.*
— Vins : Exportation......... 113 *B.I.*
— Vins : Rendement (Décret N° 46.161 du 8 févr. 1946).. 114 *B.I.*
— « Entre Deux-Mers » et « Premières Côtes de Bordeaux » : (Décrets N° 46.162, 46.163 du 8 février 1946)........... 114 *B.I.*
— « Châblis Grand Cru » (Décr. N° 46.164)............ 114 *B.I.*
— « Givry » et « Saint-Amour » (Décrets N° 46.165 et 46.166 du 8 février 1946).......... 114 *B.I.*
— Régime..................... 172 *B.I.*
— Deux nouv. appellations... 173 *B.I.*
— Rendement (*J.O.* 10-2-46).. 173 *B.I.*

B

Biographies. — Gervais (Prosper) (1853-1945)........................ 47
Raclet (Benoît) (à la mémoire de) 11 *B.I.*

C

Pages

Cidre. — Eaux-de-vie : appellation d'origine .... 162 *B.I.*
Concours. — Dégustation (Arbois), septembre 1945)............. 31 *B.I.*
— Prix Pierre Viala............. 339

D

Désignations commerciales. —
Braconyl .... 169 *B.I.*
Chlorane .... 169 *B.I.*
D.C.P. 261
D.D.T............................ 260
D.D.T. .... 95 *B.I.*
24 Di .... 121 *B.I.*
Gesarol..................... 169 *B.I.*
H.C.H. .... 169 *B.I.*
Hexado .... 169 *B.I.*
Insectonuit .... 169 *B.I.*
Somax....................... 169 *B.I.*
S.P.C............................ 260
S.P.C....................... 169 *B.I.*
Védénite.................... 169 *B.I.*

E

Eaux-de-vie. — Annuaire 250
Analyse. — Signif. et dos. du non-alcool 325
— Etude analyt. et organoleptique .. 387
Armagnac. — Crus, climat, terrains. Cépages. Vendanges, vinification. Distillation. Logement, vieillissement, dégustation......................... 115
— Ascension. Pratiques néfastes. Remède 402
— Degré alcoolique 412
— Marché (*J.O.* 23 mai 1946)...... 287
Cognac. — Commerce : historique. Exportations 1930-1938.......... 31
— Degré alcoolique 412
— *Economie.* — Whisky écossais : Prod. 1939-1945................ 149
— *Économie. Législation.* — Appellations d'origine des eaux-de-vie de cidre (*J. O.* 19 octobre 1946)... 442
— Réglementation .... 49 *B.I.*
— Appellations d'origine : « Calvados du Pays d'Auge »..... 62 *B.I.*

Pages

— Armagnacs : Marché 1946 (Condom)...................... 83 *B.I.*
— Situation du cognac......... 98 *B.I.*
— Appellation d'Origine aux eaux-de-vie de cidre......... 162 *B.I.*
— Eaux-de-vie réglementées (Marne, Aisne, Aube, Franche-Comté, Bourgogne)......... 172 *B.I.*
Economie viti-vinicole. — *Revue de Viticulture* : Programme... 3, 5
— Vignobles franç. : Nécessité retour à production normale........... 5
— Récoltes viticoles 1939-1944... 6
— Le pécule viticole.............. 9
— Var. des surf. en vigne. Réformes techn. à accomplir.............. 18
— La Suisse viticole.............. 29
— Scandale des champenoises vides 22
— Viticulture aux E.U........... 62
— Viticult. en U.R.S.S.......... 26
— Nécess. de songer au moral des viticulteurs (*Editorial*)........... 34
— Australie : exportations......... 44
— Etats-Unis : Mousseux : Production (1938-1945)............... 44
— Grande-Bretagne : Import. de Champagne................... 44
— *id.* : Whisky : Stocks 1939, 1945-46 44
— Suisse : Production (1936-1940) (1944-1945)................... 44
— Le Gamay de l'Aube et le vin de Champagne................. 70
— Aperçu historique. Situat. actuelle du vignoble.................. 87
— Récolte 1945 (Métropole)..... 127
— Sucrage des vendanges et des marcs......................... 147
— Chili : Export. 1944............ 148
— Hongrie : récolte 1945......... 148
— Portugal : export. 1944, 1945..... 148
— Australie : commerce et export. 1945.......................... 148
— Tunisie : prod. du vignoble 1938, 1945.......................... 148
— Suède : import. 1944, 1945...... 149
— Import. de D.D.T. : vœu du Bureau du Syndicat des Vignerons de Montpellier..................... 155
— Export. et qual. des prod. agricoles.......................... 158
— La viticult. et l'impôt sur les affaires........................ 164

Pages

— Vins, eaux-de-vie et liqueurs monnaie d'échange avec l'étranger 166
— Statist. du Commerce ext. des vins de France 181
— Commerce actuel des vins français 182
— XXe Congrès de Chim. Industrielle Paris, sept. 1946 188
— Belgique : Situat. vinicole 189
— Etats-Unis : Dévelop. prod. vin, raisin, jus de raisins 189
— Irlande : import. 1945 189
— Roumanie : situat. du vignoble 189
— Suisse et U.R.S.S. : *id.* 189
— Conférence de la Paix et questions Viti-vinicoles 214
— Prod. vins en France et en Afrique du Nord (1938) 236
— Consom. et export. 1938 236
— Nécessité reconstitution du vignoble 240
— Monopole des alcools 241
— Commerce du vin en Grande-Bretagne 243
— Situat. du vignoble (juin 1946) 251
— Cult. ha. de vigne (Constantine) : Prix de revient 245
— Approv. en prod. antiparasitaires 251
— Journées de la Motovicult. d'Epernay (mai 1946) 252
— Marché des vins 254
— Import. vins d'Algérie 254
— Export. vins et spiritueux pour 1945 254
— Congrès du Syndicat national des vins, cidres et spiritueux 256
— Vente aux enchères publiques, vins Hospices de Beaune 256
— Concours : Exposition à Lézignan-Corbières 256
— Production viticole française 275
— Superf. du vignoble en 1788, 1829, 1849, 1875 1944 275
— Viticult. en Afrique du Nord 278
— Déclarat. de récolte (1935-1945) 293
— Product. viticole française (revue) 303
— Coopératives à l'aide de la viticulture 309
— Marché des vins 316
— Exposition vins Corbières et Minervois 318
— Reconstitut. du vignoble. Effort de financement 330
— Export. vins, eaux-de-vie et liqueurs de France 333
— Prévisions de récoltes 349
— Situat. vignoble européen début août 1946 349
— Progr. viticole (France) 163
— *Idem.* Prod. française, prod. mondiale. Sous-consommation : causes. Position mondiale des vins français. Avenir 300, 336
— *Idem.* Problème du raisin 371, 379
Probl. du jus de raisin 399
— Prévisions de récoltes 349
— Marché des vins (nouvelles) 351
— Le commerce d'exportation 369
— Marché du vin pour campagne 1946-1947 380
— Le Chili producteur et importateur des vins et spiritueux 396
— Import. britanniques 414
— Hongrie : Evaluations 414
— Suisse : Année vinicole 1946, prix 414
— Alim. empruntés au raisin. Politique de l'avenir du raisin 432
— Récolte 1946 (Algérie) 440
— Côtes du Rhône : Situation viticole. Vins à A. C. 440
— Organisation du marché des vins, campagne 1946-1947 442
— Mortalité par alcoolisme aigu en France 443
— Grande-Bretagne : Importation 443
— Australie : Récolte 1945 2 *B.I.*
— Grande Bretagne : Import. autorisées 1945 2 *B.I.*
— Luxembourg : récolte 1945 3 *B.I.*
— Suisse : prod. moy. 1934-1939, 1940, 1944 3 *B.I.*
— Espagne : prod. 1944 3 *B.I.*
— Probl. de l'exportation 5 *B.I.*
— Le cours du franc et les exportations 6 *B.I.*
— Export. en Belgique 12 *B.I.*, 17 *B.I.*

Pages

— Marchés (Paris, Est) 16 *B.I.*
— Transport aux armées 17 *B.I.*
— Marchés : Situat. à Paris (déc. 1945) Invent. des ressources en vins. Evacuation des vins d'Algérie 28,29 *B.I.*
— Exportation : organisation 32 *B.I.*
— Royaume-Uni : import. de boissons 32 *B.I.*
— Alc. de bouche. Production 35 *B.I.*
— Commerce bordelais des vins 36 *B.I.*
— Récoltes 1944, 1945 (midi) 55 *B.I.*
— Probl. de l'exportation 56 *B.I.*
— Bilan rétrospectif product. viticole pour 1944 et campagne 1944-1945 68 *B.I.*
— Production moyenne en vin (France) : 1930-1939, 1934, 1914-1917, 1940, 1945 69 *B.I.*
— Superf. en vignes 1938-1945 70 *B.I.*
— Récolte Algérie, ressources, campagne 1945-1946 70 *B.I.*
— Bilan campagne actuelle 71 *B.I.*
— Situat. ravitaillement en vins de Paris 73 *B.I.*
— Prod. moy. de vins (1929-1939) (diff. pays) 77 *B.I.*
— Export. vers Amérique 78 *B.I.*
— Armagnacs : marché 1946 (Condom) 83 *B.I.*
— Export. en Suisse 86 *B.I.*
— Import. des vins étrangers aux Etats-Unis : moyenne 1934-1940, 1941-1942, 1943, 1944, 1945 86 *B.I.*
— Engrais : réalisat. max. probables 91 *B.I.*
— Vins d'Algérie : arrivages 98 *B.I.*
— Californie : commerce des vins 102 *B.I.*
— Possib. d'import. aux Etats-Unis vins mousseux 104 *B.I.*
— Marchés : armée contre ravitaillement général. Ravitaillement et vins d'Algérie. Situation à Paris (fin 1945, début 1946) 42, 43, 45, 84 *B.I.*
— Ravitaillement de Paris (début 1946), 96, 110, 123, 135 *B.I.*
Reconstitut. et pécule viticole 131 *B.I.*
— Vins à appellation contrôlée : situation 112 *B.I.*
— *Idem* : exportation 113 *B.I.*
— Campagne viticole 1945-1946 118 *B.I.*
— Fonction de la Section de bois et plants de vigne en 1945. Reconstitut. du vignoble 119 *B.I.*
— Import. de vins d'Algérie 111 et 124 *B.I.*
— Marchés du vin : situation générale 135, 147 *B.I.*
— Import. de vins d'Algérie 136,147 *B.I.*
— Assurance contre le gel dans le vignoble 137 *B.I.*
— Déblocage du pécule viticole 142 *B.I.*
— Espagne : campagne viticole 1945 149 *B.I.*
— Marché des vins 159, 170 *B.I.*
— Import. d'Algérie 160 *B.I.*
— Appellations contrôlées : exportation 161 *B.I.*
— Future récolte 166 *B.I.*
— Stations d'avertissement agricoles 167 *B.I.*
— Import. d'Algérie 171 *B.I.*
Voir aussi **Groupements, législation, vignobles.**

Editoriaux.
— Nécessité d'un retour à une production normale des vignobles français. Programme de la *Revue de Viticulture* 5
— Il faut songer aussi au moral des viticulteurs 34
— « Quand les vignerons se fâchent » (Extrait d'un discours de M.A. Arpin (4 sept. 1937) 66
— Import. actuelle de la création et l'entretien du vignoble 98
— Situat. actuelle de la viticulture ; de la reconstr. du vignoble (note) 130
— Science, Technique et Pratique 194
— Le Plan Monnet et la Viticulture 226
— Coulure et rougeot 258
— Reprise de contact entre techniciens viti-vinicoles internationaux 290

Pages

— Récoltes vinicoles de 1946 322
— Adieu paniers ! 354
— A l'aide des vignerons du midi 386
— Un plan et des moyens pour reconstruire le vignoble français 418

F

Fruits. — *Jus.* — Pasteurisateur 15 *B.I.*

G

Groupements. — Office International du Vin : Rôle, avenir 15
— Soc. des Viticulteurs de France et d'ampélographie : Station depuis mars 1945 18
— Confrérie des Chevaliers du Tastevin dans œuvre de redressement national 90
— Syndicat de Chateauneuf-du-Pape : Réun. du 18 janv. 1946 126
— Fédération des Syndicats agricoles l'Oranie ! Réun. de la Commission Administrative de l'Union des Vignerons (16 janv. 1946) 154
— Syndicat des Vignerons de Montpellier : Vœu du Bureau (Import de D. D. T.) 155
— Motion de la Fédération des Syndicats de Pépiniéristes-Viticulteurs (France-Algérie) (réun. du 15 déc. 1945 156
— Syndicat général des Vignerons des Côtes-du-Rhône : Réun. du 2 mars 1946 184
— C. I. A. : Réun. délégués des group. agricoles de onze nations (oct. 1945) 190
— Syndicat général Vignerons Côtes-du Rhône : Conseil d'administration (1er juin 1946) 280
— Fédération des Associations viticoles : Assemblée générale (5-7 juillet 1946, Colmar) 318
— Ligne nationale lutte contre ennemis des cultures : Assemblée générale extraordinaire (17 juin 1946) 319
— Group. National des fruits à cidre et dérivés : Cotisation 100 *B.I.*

H

Herbicides. — Nouv. : Le 2.4 Di. et le méthoxone 121 *B.I.*
— H. de synthèse 168 *B.I.*

I

Informations diverses. — *Nécrologie.* — Gervais (Prosper) (1853-1945) 17
Société s(nouvelles des). — Cinzano 23 *B.I.*
— G. H. Mumm et Cie 21

L

Législation, jurisprudence, Réglementation. — Prorogation de certains baux à ferme 56
— Rétrocession à l'Offices des changes, des devises délivrées à des importateurs et non utilisées 58
— Blocage des vins en Beaujolais 61
— Législ. comparée du vin et du cidre 123
— Mises en bouteilles au Château : biens nationaux 125
— Projet loi sur plantations vignes 251
— Organisat. rech. agronomique (*J.O* 19 mai 1946) 255
— Attribut. savon aux viticulteurs (*J. O.* 15 mai 1946) 255
— Financement frais Bureaux nationaux : Vins et eaux-de-vie Cognac et Armagnac 318
— Certificat de qualité pour expédition et export. des vins, spiritueux et eaux-de-vie (Colonies) (*J. O.*, 6 juillet 1946) 313, 340

Pages

— Organisat. marché vins et eaux=de=vie d'Armagnac 287
— Suppression de licences d'exporta=tion (*J. O.* 23 mai et 9 juin 1946). 287
— Commission consultative des pro=ducteurs et utilisateurs des bois et plants de vignes : Création (*J. O.* 24 juin 1946) 313
— Commission interprofessionnelle des engrais et amendements : créa=tion (*J. O.* 24 juin 1946) 313
— Commission consultative du Co=mité interprofessionnel du vin de Champagne : Maintien provisoire *J. O.*, 20 juillet 1946) 352
— Nouv. régime des plantations... 379
— Déclarations de récoltes 410
— Ban des vendanges (loi du 21=10=1946) 410
— Régime des vins atteints d'aces=cence simple 412
— Ord. du 17 octobre 1945. Consé=quences actuelles en Beaujolais... 429
— Organisation du marché des vins, campagne 1946=1947 (arrêté du 7 novembre 1946) 442
— Appellations d'origine (eaux=de=vie de cidre) (*J. O.* 19 octobre 1946). 442
— Déblocage des vins d'appellation d'origine : récolte 1946 442
— Blocage des bois et plants de vignes (*J. O.* 27 novembre 1946) 442
— Liberté pour vins de Champagne (*B.O.S.P.* 5 novembre 1946) 442
— Attribut. réservées aux coopéra=tives agricoles (Ord. n° 45=2279 du 8 octobre 1945) .... 10 *B.I.*
— Pécule viticole .... 18 *B.I.*
— *J. O.*, 24=10=45. Formalités pour délivrer certificat d'orig. pour ex=port. vins appellation Champagne 22 *B.I.*
— Quest. de la liberté des appella=tions contrôlées .... 34 *B.I.*
— Affection d'office .... 35 *B.I.*
— Eaux=de=vie : Réglementation. 49 *B.I.*
— Indemnités .... 50 *B.I.*
— Vieillessement des cognacs : Réglementation .... 61 *B.I.*
— Sens du décret sur appellation « Calvados du Pays d'Auge ».. 62 *B.I.*
— Cognac, Armagnac et vins à appellation d'orig. contrôlée : Réglementation............ 75 *B.I.*
— Transform. droits sur alcool en taxe *ad valorem* de 25 %...... 76 *B.I.*
— Imposition des Viticulteurs... 78 *B.I.*
— A l'Assemblée Constituante dé=bat janvier) .... 82 *B.I.*
— Liberté des vins à appellation con=trôlée (*B. O. S. P.* 4 janv.).... 89 *B.I.*
— Taxe des plants et des boutures de vigne .... 101 *B.I.*
— Profits illicites .... 102 *B.I.*
— Vente des plants de vigne, arbres et arbustes : Réglementation ..114 *B.I.*
— Vins d'appellat. contrôlée .... 114 *B.I.*
— Projet de loi (plantations) ... 120 *B.I.*
— Circulat. et transport des engrais azotés, phosphatés, potassiques et composés .... 124 *B.I.*
— Commission Consultative de la Viticulture (*J. O.* du 23=2=46) 124 *B.I.*
— Suppression de licences d'exporta=tion (*J. O.* 20=2=1946 ...... 125 *B.I.*
— Nouv. mesures fiscales (*J. O.* 15=2.1946) .... 125 *B.I.*
— Pécule viticole : déblocage .. 154 *B.I.*
— Suppression des licences d'ex=por tation .... 162 *B.I.*
— Déblocage des vins doux natu= 173 *B.I.*
— Prêts d'installation .... 173 *B.I.*

Liège. — *Economie.* — L. d'Algérie : Situation .... 127 *B.I.*

Nominations, mutations. — V. aussi **Profession** (Nouvelles de la)

P

Parasites. — Parasites exogènes et en=dogènes 38
— Oïdium de la vigne I Morphologie II Exam. microsc. des conidies .. 48
— Id. Formes de résistance 96
— Virus des plantes : Caractères, prop. nature. Le court=noué : orig. parasitaire (étude) 134
— Mildiou de la vigne : Essais de laboratoire 210
— L'éphippigère 253
Agents de destruction (Analyse). — Teneur en thiosulfate des bouillies sulfocalciques 438
(Études). — Bouillie bordelaise : Interprétat. de l'action 39
— Id. Remplac. : Recheches 72, 107
— Act. anti=oïdium des mouillants à base d'alc. terpénique 62, 84, 143, 169
— Soufres mouillables : Composition, avantages. Action contre l'oï=dium..................... 140, 141
— Prod. contre mildiou : Experim. en serre 174
— Nouv. insectic. organiques 259
— Fongic. et insectic. à l'état col=loïdal 285
— Essai de transmission de court=noué par phylloxera radicicole.... 313
— Nouv. rech. sur les soufres dans la lutte anticryptogamique 393
— Poudre D. D. T. : Efficacité... 95 *B.I.*
(Fabrication). — Bouillies cupriques prêtes à l'emploi 206
— Bouillie bordelaise .... 133 *B.I.*
— Bouillie bourguignonne ..... 144 *B.I.*
— Bouillies. — Dose de sulfate ; chaux ou carbonate ?...... 157 *B.I.*
Destruction. Essais. — Lutte contre le rougeot parasitaire 14
— Act. anti=oïdium des mouillants à base d'alc. terpéniques.......86, 143
— Soufres mouillables : Empl. en viticult. et arboricult. fruitière... 140
— Prod. contre mildiou : Expérim. en serre 174
— Lutte contre l'oïdium (vignoble littoral cherchellois) 201
— S. et trait. contre l'oïdium 203
— S. pur et min. enrichis : Efficacité comparée contre l'oïdium 203
— Défense vignoble contre l'oïdium : Essais de 1944 .... 229, 262
— Lutte contre les vers gris.... 41 *B.I.*
— Lutte contre les escargots .. 145 *B.I.*
— Insec. de synth. : Utilisation. 168 *B.I.*
— Pulvérisation et pulvérisateurs ... 362
Économie. — Marché du soufre et uti=lisation des soufres français en viticulture 424

Prix. — Vin (1914=1945) 59
— Prix revient cult. ha de vigne (Constantine) 245
— Engrais et anticryptogamiques.... 255
— Prix vente vins Algérie pour Paris 255
— Délimitation parcellaire des vins délimités de qual. supérieure ... 287
— Silicates soude et potasse 287
— Vins à appellat. contrôlée (secteur libre) 287
— Huile neutre épurée et pâtes de pépins de raisins 288
— Eaux=de=vie de vin et de marc à appellation contrôlée 352
— Vins de consommation courante.. 381
— Soufre....................... 381
— Fûts étanches en bois 382
— Eaux=de=vie ce vin et de marcs de vin, lies, piquettes 382
— P. limites des plants de vignes 413
— Anticryptogamiques : sulfate et acétate de cuivre 413
— Soufres agricoles 413
— Engrais 413
— Suisse : Hausse des vins 415
— Accroissement des taxes sur les vins.......................... 442
— Liberté pour vins de Champagne (*B. O. S. P.* 5 novembre 1946).. 442
— Classement des vins délimités de qual. supérieure (*B.O.S.P.* 22 no=vembre 1946)................. 443
— V. consom. courante (Paris, Seine) (8 sept. 1945) .... 19 *B.I.*
— Vins étrangers au Mexique (18 oct. 1945)................ 23 *B.I.*
— Prix taxés (oct. 1945) : mèches soufrées, engrais phosphatés. · 24 *B.I.*
— Vins mousseux .... 30 *B.I.*
— Vins, fruits, légumes, cours nov. 1945 .... 37 *B.I.*
— Vente vins fins et eaux=de=vie des hospices de Beaune .... 45 *B.I.*
— Exportation .... 48 *B.I.*
— Vins de Champagne et mousseux 52 *B.I.*
— Vins charentais .... 63 *B.I.*
— Tracteurs agricoles .... 64 *B.I.*
— Denrées alimentaires .... 64 *B.I.*
— Vins à appellat. contrôlée .... 89 *B.I.*
— Pépins de raisin (B. O. S. P 28=12. 45) .... 92 *B.I.*
— Soufre .... 92 *B.I.*
— Champagne .... 92 *B.I.*
— Location des futailles ...... 93 *B.I.*
— Taux de fret .... 93 *B.I.*
— Tarifs max. transp. vins en citernes et fûts dans le Languedoc=Rous=sillon .... 115 *B.I.*
— Moûts de raisin concentrés...115 *B.I.*
— Boissons ou jus de fruits ... 115 *B.I.*
— Tarifs par fer .... 125 *B.I.*
— Soufres agricoles (arrêté n° 14256 *B. O. S. P.* 15=2=46)....... 126 *B.I.*
— Sulfate de cuivre (B. O. S. P. 15=2=46) .... 126 *B.I.*
— Règ. du Vouvray : Prix de revient à l'ha. .... 130 *B.I.*
— Vins d'Algérie, vins sélectionnés, vins de liq. et eaux=de=vie... 137 *B.I.*
— Engrais .... 138 *B.I.*
— Soufres enrichis .... 138 *B.I.*
— Prod. agric. princ. : Cours... 138 *B.I.*
— Tartre et prod. tartreux .... 150 *B.I.*
— Carburants .... 150 *B.I.*
— Cours princ. prod. agricoles (15 avril) .... 162 *B.I.*
— D. D. T. .... 175 *B.I.*
— Nitrate de soude .... 175 *B.I.*

Profession (organisation, nouvelles). Caves coopératives de l'Aude.... 46
— Form. professionnelle des Cadres des métiers des vins et des spiri=tueux 294
— Form. professionnelle de la jeu=nesse viticole champenoise 359
Nominations, mutations. — Légion d'honneur : M. Causse (Eugène). 443
— Elections au Conseil de la Répu=blique : MM. Borgeaud et Duchet. 443
— V. aussi **biographies, groupe=ments informations** ....

R

Raisins de table, raisins secs. —
— Maturat. : Et biochimique 177
Economie. — E. U. : Production..... 23
— Evol. raisin de table en France. Production et consommation du raisin frais en France et dans le monde. La France et les marchés mondiaux. Le raisin sec en France et dans le monde 371

Raisins. — *Économie.* — Aliments em=pruntés au raisin. Politique de l'avenir du raisin....................... 432

Répartitions. — Prod. anticryptogami=ques.......................... 439
— Attrib. de monnaie matière....... 439
— Quest. du soufre........... 106 *B.I.*
— Attribut. prioritaires. d'engrais pour livraison de récolte .... 108 *B.I.*
— Monnaie=matière et petit ou=tillage .... 109 *B.I.*
— Nouv. règlement du vin (mars 1946) .... 110 *B.I.*
— Déblocage vins doux naturels, récolte 1945 .... 136 *B.I.*
— Echanges de vin contre des prod. agricoles .... 143 *B.I.*
— Liège : Liberté commerciale.. 151 *B.I*
V. aussi **Economie, Législation**

S

Sodium. — *Nitrate.* — Prix ..... 175 *B.I.*

Soufre. — *Économie.* — Marché et uti=lisation des soufres français en viti=culture 424

Pages

Soya. — Soya cult. en France : Difficultés ... 89.

Sucrerie. — Plan quinquennal de la betterave sucrière ... 151 *B.I.*

T

Transports. — Vins en fûts et en wagons=réservoirs ... 235
— Situation du parc de wagons=réservoirs (fin 1946)... 443
— Wagons=réservoirs : Situation 21 *B.I.*
— Wagons=réservoirs (taux de location ... 31 *B.I.* 47 *B.I.*
— Pipe=line : Sète=Paris ... 31 *B.I.*
— Vins algériens ... 58 *B.I.* 74 *B.I.*
— Vins d'Algérie : arrivages ... 98 *B.I.*
— Plan de transport de février.. 116 *B.I.*
— Engrais azotés, phosphatés, potassiques (*J. O.* du 31=1=1946).. 124 *B.I.*
— Tarifs par fer ... 125 *B.I.*
— Situat., bon de circulation 148, 149 *B.I.*

V

Végétaux. — Médecine et agriculture : les végéto=stimulines ... 268

Verrerie. — *Economie.* — Product. mensuelle ... 91 *B.I.*
— Accroiss. de la production... 104 *B.I.*

Vigne. — *Maladies, parasites.* — Le rougeot parasitaire ... 12
— Quest. du court noué (vignobles méridionaux) ... 67
— Maladies à virus, probl. du court noué. ... 134
— Court=noué : Causes ... 146
— Court=noué et brunissure ... 159
— Carence potassique ... 224
— Phytohormones et court=noué de la vigne ... 224
— Le court=noué et la réglementation du marché des plants de vigne ... 358
— Rérist. au phylloxéra et sensibilité des cellules aux phytohormones.. 379
— Black rot : Evolution, prophylaxie ... 134 *B.I*
— Court=noué dans basse plaine Narbonnaise ... 227
V. aussi **Parasites.**

Vignobles et crus. — Situation ... 313
— Vignoble européen : Situation début août 1946 ... 349
— Prévisions de récoltes ... 349
Algérie, Maroc. — Réun. de la Commission administrative de l'Union des Vignerons (16 janv. 1946)... 154
— Motion de la Fédération des Syndicats de Pépiniéristes=Viticulteurs de France et d'Algérie (réun. du 15 déc. 1945) ... 156
— Méfaits de l'oïdium (littoral
— Méfaits de l'oïdium (littoral cherchellois) ... 201
— Situation des vins (1946)... 112 *B.I.*
— Situation ... 167 *B.I.*
Alsace. — Situat. du vignoble .. 107 *B.I.*
— Vendanges 1945 : caractéristiques ... 14 *B.I.*
— Situation, réglementation ... 41 *B.I.*
Anapa. — Caractères des moûts et des raisins ... 49
Argentine. — Développement du vignoble : Prix ... 188
— Récolte ... 144 *B.I.*
Armagnac. — Crus, climat, terrain. Cépages. Vendanges et vinification Distillation. Logem., vieilliss. et dégustation ... 115
Beaujolais. — Vins de 1945 ... 154
— Vigneronnage en Beaujolais... 366
Bordeaux. — Chr. de la Gironde 406, 436
— Commerce bordelais des vins. 36 *B.I.*
Bourgogne. — (*Chroniques*) 27, 44, 94, 128 152, 187, 223, 249, 280, 312, 374, 408, 436
— Vins blancs dans Côte=d'Or... 228
— Situat. du vignoble ... 95
— Situation de la Côte de Nuits... 126
Californie. — Etendue des vignobles. Production ... 23
— Régions viticoles. Cépages californiens. Vins en faveur... 24
— Production (note) ... 63
— Fête des vendanges ... 152
Champagne. — Régions, vinification, production, débouchés ... 30
— Le Gamay de l'Aube et le vin de Champagne ... 70
— Décision V. 3.46 (vendanges 1946) 381
— Chronique... 409
— Année viticole 1946 ... 409
— Chang. que subissent les subst. azotées du champagne cours maturation ... 438
Charentes. — Cognacs : Crus et commerce ... 31
— Année viticole 1945 ... 78
— Chronique ... 250, 348, 407
— Cognacs : vieillissement (Réglementation) ... 61 *B.I.*
— Impôt sur les bénéfices agricoles 61 *B.I.*
Cognac. — Voir Charente (V. de Voir Eaux=de=vie.
Gamay. — Le gamay de l'Aube et le vin de Champagne ... 70
Meknès. — Vignoble Meknassi à la veille des vendanges ... 30
Midi. — Récoltes 1945 ... 42,93
— Situat. du vignoble ... 149
— Syndicat des Vignerons de Montpellier : Vœu du Bureau (impôt de D. D. T.) ... 155
— Syndicat Général des Vignerons des Côtes=du=Rhône : Réun. du Conseil d'Administration (2 fv. 1946) ... 155
— Situat. vignoble avril 1946 ... 185
— Echos (juin=sept. 1946... 247, 282, 310, 346.
— Vendanges 1946 ... 375
— Echos du midi (octobre 1946)... 404
— Vins nouveaux : Caractéristiques, qualités... 423
— Déclarations de récoltes. Situation. 434
— Vins nouv. (1945=46) : Caractéristiques ... 14 *B.I.*
— Var : Caract. vins 1945 ... 26 *B.I.*
— Clairette du Languedoc ... 54 *B.I.*
— Récoltes 1944=1945... 55 *B.I.*
— Languedoc : Situation ... 94 *B.I.*
— Echos (mai 1946) ... 221
Suisse. — Econom. viticole ... 29
— Vins 1945 ... 41 *B.I.*
Touraine, Centre=Ouest. — Vin de Vouvray : frais de culture... 28
— Vendanges tourangelles ... 32
— Hybrides français dans le plan de reconstruc. du vignoble C. O. ... 76
— Vignoble de Vouvray : Situation.. 377
— Vendanges 1945 : caractéristiques 14 *B.I.*
U. R. S. S. — Régions viticoles : Dévelop. de la production... 26
— Développement ... 288
Voir aussi **Economie viti=vinicole, Viticulture**

Vin. — Oenologie (**Livre**) ... 64
Annuaire ... 250
Analyse.—Prix de l'anal.chim. (**Livre**) 64
— (**Livre**) ... 224
— Util. du réfractomètre ... 349

Vin. — *Analyse.* — Pesage ... 394
Composition. Caractéristiques. — Caractères des moûts et des vins (reg. d'Anapa) ... 49
— Etude biochimique ...177, 271
— Vin d'hybrides producteurs directs 273
— Vin nouv. Midi (1945=1946). 14 *B.I.*
— V. du Var 1945 : Caractérist. 26 *B.I.*
Dégustation. — Un grand vin dans un beau verre ... 217
Qualités, conservation. — V. de France 306
— Prod. œnologiques : anhyd. sulfureux et phosphate d'ammoniaque 313

Vin.
— Certificat de qualité ... 317
— Danger excès SO_2... 8 *B.I.*
— Vin vitaminé aux Etats=Unis 103 *B.I.*
Maladies. — Maladie de la graisse 109 *B.I.*
— Acescence et Tourne ... 286
Stockage. — Entret. et méchage des fûts ... 146 *B.I.*
Traitement. — Adsorption en œnologie (*Broch.*) ... 192
— Clarif., collage ou filtration ... 441
— Maladie de la graisse : Trait. à appliquer ... 109 *B.I.*
Economie. Législation. — Voir Economie=viti=vinicole, Législation.

Vinification. — Caves coopératives du Midi ... 208
— Vins d'hybrides producteurs directs ... 273
— Obt. vin de qualité ... 323
— Vinification et répression des fraudes ... 344
— Vendange raisins atteints de « pourriture grise » ... 350
— Danger excès SO_2 ... 8 *B.I.*
— Vins doux naturels : Préparation ... 9 *B.I.*
— Intérêt des mutés ... 27 *B.I.*
— Vins aigres=doux ... 28 *B.I.*

Viticulture. — Modes de plantat. et de cult. du vignoble ... 19
— D'une reconstruction à l'autre... 35
— Hybrides et métis, porte=greffes et cépages, greffons des Charentes.. 35
— Anal. des sols, des prod. de la vigne (**Livre**)... 64
— Effet gelées de mai 1945 sur agriculture et viticulture ... 82,96
— Import. actuelle de la création et de l'entretien du vignoble (Editorial) ... 98
— Défense contre les gelées... 99
— Gelées (30 avril = 3 mai 1945) (Charentes=Ouest) ... 100
— Déminage (Languedoc=Roussillon 112
— Gelées printannières : Protection 128
— Gelées printanières : Protection des cultures ... 131
— Util. du terrain par les jeunes plantations de vignes ... 157
(**Livre**) ... 192
— Viticult. méridionale face problèmes de demain ... 195
— Nouv. techm. d'épandage des antiparasitaires ... 252
— Nouv. techn. d'épandage des antiparasitaires ... 252
— Contrôle phytosanitaire des plants de vigne chez pépiniéristes ... 284
— Pinots en Côte=d'Or ... 325
— Import. reconstr. vignoble: besoins de la reconstitution. Production, importation et exportation de boutures greffables ... 355
— Travaux d'après les vendanges.. 379
— Cult. de la vigne en Asie... 382
— Fumure des vignes ... 410
— Nécessité, application, motoculture aux plantations de vignes en coteau. 419
— Cépages de remplacement ... 438
— Motoculture des vignobles en pente 438
— Vigne en janvier ... 438
— Rôle vecteur de divers anions minéraux ou organiques dans les phénom. géochim. et physiologiq. 438
— Hybrides : liste ... 27 *B.I.*
— Résist. vigne et parasites aux rigueurs de l'hiver (*Editorial*)... 39 *B.I.*
— Contrôle de la maturité de la vigne ... 73 *B.I.*
— Plantat. des vignes. Distance des plants ... 121 *B.I.*
— Prép. des échalas ... 122 *B.I.*
— Avril au vignoble ... 132 *B.I.*
— Motoviticult. : Machines ... 155 *B.I.*
— Mai au vignoble... 156 *B.I.*
— Ebourgeonnement et épamprage ... 158 *B.I.*
Parasites, antiparasites, herbicides. — voir **Parasites, herbicides.**

III. — LIVRES NOUVEAUX

BRANAS (J.), BERNON (G.) et LEVADOUX (L.). — **Élém. de viticult. générale.** ... 192
CHEDEVILLE (C.). — **Manuel d'œnologie** ... 64
FABRE (J.=H.). — **Anal. des vins et interprétations des résultats analytiques.** ... 438
MATHIEU (H.) — **L'analyse chimique** ... 64
RIBEREAU=GAYON. — **L'adsorption en œnologie** ... 192